

Pollo fritto impanato con nocciole



Ingredienti:

1 petto di pollo

2 uova

100 g farina 00

100 g pangrattato

2 cucchiaini nocciole tritate

olio per friggere

sale, aromi

Mescolate il pangrattato con la farina di nocciole, il sale e gli aromi (origano, pepe).



Tagliate a strisce il petto di pollo e passateli nella farina, poi nelle uova sbattute e poi nel pangrattato mescolato con le nocciole, sale e aromi.



Otterrete delle strisce impanate così:



Nella pentola mettete del olio a bagno, coprite con Magic Cooker e riscaldate a fiamma alta 3 minuti. Poi mettete un po per volta delle strisce impanate e frigate 2-3 minuti a fiamma alta (fornello medio).Toglieteli dal olio e metteteli sulla carta assorbente.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.