

Cosce di pollo crocanti



Ingredienti:

6 cosce di pollo

6 cucchiaini fiocchi di avena

3 cucchiaini semi di sesamo

3 cucchiaini parmigiano o grana grattugiato

2 cucchiaini farina 00

2 uova

sale, paprica dolce

Incidete le cosce di pollo lungo l'osso da una parte e dall'altra. Condite con poco sale. Passate prima nella farina, poi nella uova sbattute con sale e paprica dolce, poi nei fiocchi di avena mescolati con il sesamo ed il parmigiano...



... e adagiateli sul tagliere.



Mettete dell'olio da friggere nella pentola, coprite con Magic Cooker e riscaldate sul fornello medio a fiamma alta 3 minuti. Immergete le cosce impanate.



Coprite e cuocete a fiamma alta per 4 minuti. Spostate la pentola dal fuoco, aspettate 30 secondi e girate le cosce. Rimettete sul fuoco e cuocete a fiamma alta 3 minuti.



Togliete le cosce fritte sulla carta assorbente.



Servite su un letto d'insalata e decorate con erba cipollina.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.