

# Cosciotti di pollo impanati e fritti



Spellare i cosciotti di pollo  
in una ciotola, battere due uova con sale, pepe, e parmigiano  
reggiano,  
in un'altra ciotola, mettete 100 gr. di pane grattugiato,  
ora prendete i cosciotti, prima li passate nell'uova e poi  
nell'impanatura,  
ripetere l'operazione per due volte,  
ora prendete una padella, e mettete dell'olio, fare riscaldare  
e immergete i cosciotti, coprire con il coperchio  
magico, attendere che si rosolano, ora rigirateli, e attendere  
la rosolatura, passateli per qualche minuto su carta  
assorbente,  
pronti per essere serviti.