

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Pollo fritto

Staff · Saturday, August 15th, 2009

Pollo fritto è uno dei modi migliori per mangiare il pollo, adatto soprattutto per i più ghiotti, di facile preparazione anche se richiede un pò di tempo a causa del riposo.

Ingredienti:

- 1 pollo da 1,5 kg. tagliato a pezzetti (meglio ancora le coscette di pollo)
- 150 gr. farina
- 3 uova
- latte
- paprika dolce
- aglio e olio
- maggiorana
- sale e pepe.

Preparazione:

Mescolare le uova, latte, paprica, aglio schiacciato, maggiorana, sale e pepe in una ciotola fino ad ottenere un composto.

Lasciare riposare per una notte i pezzi di pollo nel composto. Una volta tolto dal liquido passate i pezzi di pollo nella farina e frigetelo nell'olio.

Da servire ben caldo.

This entry was posted on Saturday, August 15th, 2009 at 5:37 pm and is filed under [Internazionali](#), [Italiane](#), [Piatti](#), [Ricette](#), [Secondi](#), [Tedesche](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.