

Nuggets di pollo croccanti



I nuggets di pollo sono una pietanza da fast food o street food, ma sono molto facili e veloci da preparare anche in casa, con il grande vantaggio di utilizzare solamente ingredienti genuini ed eventualmente utilizzare le proprie spezie preferite.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 10

Dosi per 4 persone

Ecco come preparare dei gustosi nuggets di pollo croccanti. Taglia il petto di pollo a cubetti di circa un paio di centimetri di spigolo. Taglialo prima a striscioline quindi a cubetti.

In una ciotola mischia la farina con le spezie (paprica, curry, peperoncino o quello che preferisci), il pepe, lo zucchero a velo ed il sale. Metti nella pirofila i bocconcini di pollo, infarinali bene ed elimina la farina in eccesso aiutandoti con un colino.

A questo punto preparati per friggere, metti a scaldare l'olio in una capiente padella. Nel frattempo in una ciotola mescola gli albumi con il latte (senza montarli); metti il pangrattato in un piatto ed impana i nuggets passandoli prima nell'albume poi nel pangrattato, poi ancora nell'albume e ancora nel pangrattato per ottenere così una doppia panatura.

Quando l'olio sarà abbastanza caldo, friggi i nuggets di pollo pochi alla volta ed asciugali dall'olio in eccesso con della carta da cucina.

Servii bocconcini di pollo caldi accompagnandoli con del ketchup o maionese.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo
- 100 g farina
- 1/2 cucchiaino di zucchero a velo
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di spezie miste
- 1 cucchiaino di pepe
- 1/2 bicchiere di latte
- 4 albumi d'uovo
- pangrattato grosso
- Olio di semi per friggere