Pollo in crosta di riso e limone

Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 15

Dosi per 4 persone

Lessa il riso per 15 circa, scolalo ma non lasciarlo troppo asciutto. Passalo al mixer fino ad ottenere una crema densa e compatta; fallo raffreddare e aggiungi l'uovo e la scorza di limone grattata. Taglia i petti di pollo in 2 parti e poi trasversalmente per ottenere dei filetti alti circa 1,5 cm.

Passali nella farina, quindi nel composto di riso al limone, fai aderire bene la panatura. Friggi i bocconcini in abbondante olio di semi fino a renderli croccanti e dorati; scolali e mettili su carta assorbente, lasciali quindi al caldo. Spremi i limoni e filtra il succo, unisci lo zucchero e fai ridurre a fuoco basso con poca acqua, lega con la fecola e l'olio di sesamo emulsionando con la frusta. Scaloppa il pollo, glassalo con la salsa al limone e servi subito.

Ingredienti per 4 persone

- **Per il pollo:**
- 2 petti di pollo
- 60 g di riso Basmati

- 1 uovo
- 3 cucchiai di farina "00"
- olio di semi
- sale