

Straccetti di pollo al sesamo



Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 5

Dosi per 4 persone

Sbatti l'uovo in una ciotola con il latte e un pizzico di sale; a parte mescola la farina con i semi di sesamo. Taglia a piccole fette il petto di pollo e passale prima nell'uovo, poi nella farina. Scalda l'olio in una padella e quando sarà ben caldo friggi il pollo.

Asciuga su carta assorbente gli straccetti, sala leggermente e servili caldi.

Ingredienti per 4 persone

- **Per gli straccetti:**
- 350 g di petto di pollo
- 1 uovo
- 50 ml di latte
- 60 g di farina "00"
- 40 g di semi di sesamo
- 100 ml di olio di semi per friggere

- sale