



Pollo fritto (ricetta passo passo)

Ingredienti

1 pollo intero da 850 g circa

200 g latticello (oppure alternativa segnata in ricetta)

Spezie in polvere: aglio, cipolla, paprika forte o dolce, curry, noce moscata, cannella, pepe, zenzero, tandoori masala

2 uova

farina 00

farina di semola di grano duro rimacinata

olio di semi di arachidi

sale

Film, divano, amici, birra e pollo fritto! Una delle mie serate perfette

Procedimento:

porzionare il pollo (o compratelo già porzionato) ricavando 2 cosce, 2 sovracosce, 2 alette e 2 petti di pollo, la pelle va sempre tenuta tranne per il petto che va anche reso a striscioline.

Mettete il pollo a marinare con il sale e tutte le spezie, dosandole a piacere secondo il vostro gusto



Come potete vedere dalla foto c'è anche la scorza ed il succo di 1/2 limone, questo perché non avendo trovato il latticello l'ho sostituito con 200 g di latte ed, appunto, col limone, l'effetto sarà lo stesso: intenerirà la carne e le spezie penetreranno in essa.

Ricoprite quindi il pollo con il latte, coprite con la pellicola e mettete in frigo per 8-12 ore



Trascorso il tempo per la marinatura, passiamo all'impanatura: in un piatto inserire 2 uova, il sale e le stesse spezie utilizzate anche per la marinatura



Battetele bene con una forchetta e preparate anche gli altri ingredienti utili: in un piatto la farina 00 e nell'altro la farina di semola



Prendere un pezzo di pollo e passarlo prima nella farina, poi nell'uovo, di nuovo nella farina (occorre fare la doppia panatura), poi nell'uovo ed infine nella semola.

Preparate così tutti i pezzi e passiamo alla frittura, in olio profondo a 180 - massimo 190°. A seconda del tipo di pezzo, occorrerà un tempo di cottura diverso:

cosce e sovracosce 8 minuti

alette 5 minuti

petto a striscioline 3 minuti

Ovviamente, vanno cotti pochi pezzi per volta. Vi consiglio di friggere in ordine di tempo, quindi cominciare con i pezzi che impiegano più tempo e finire col petto di pollo, questo perchè i pezzi che impiegano più tempo, sono anche quelli che rimangono caldi più a lungo, dandovi il tempo di friggere il resto.

Se utilizzate un pollo di quelli belli grossi, da 1,2 kg (il mio era della grandezza di quelli che di solito si trovano nei girarrosto), allora i tempi di cottura saranno più lunghi:

cosce e sovracosce 13 minuti

alette 8 minuti

petto a striscioline 6 minuti

Servite accompagnando il pollo con le vostre salse preferite e perchè no, con le patatine.

