

COTOLETTE DI POLLO

INGREDIENTI (PER 9 PERSONE):

<p>9 PETTI DI POLLO</p>	
<p>2 UOVA</p>	
<p>SALE E PEPE</p>	
<p>PANE GRATTUGIATO</p>	
<p>OLIO DI ARACHIDI (PER FRIGGERE)</p>	

UTENSILI:

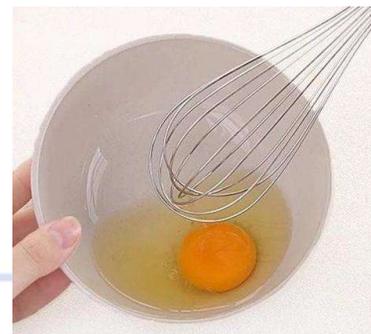
<p>PADELLA</p>	
<p>2 FORCHETTE</p>	
<p>1 TERRINA</p>	
<p>1 VASSOIO</p>	
<p>FRUSTA</p>	

PROCEDIMENTO:

METTERE IL PANE
GRATTUGIATO SUL
VASSOIO



ROMPERE E SBATTERE
LE UOVA IN UNA
TERRINA
E
METTERE UN PIZZICO
DI SALE E PEPE



IMMERGERE LE
FETTINE DI POLLO
NELLE UOVA
UNA ALLA VOLTA



IMPANARE
UNA ALLA VOLTA
LE FETTINE DI POLLO
CON IL PANE
GRATTUGIATO SU
TUTTI E DUE I LATI



VERSARE L'OLIO DI
ARACHIDI NELLA
PADELLA E
SCALDARLO BENE



IMMERGERE
NELL'OLIO BOLLENTE
LE FETTINE DI POLLO
IMPANATE



ATTENTI A
NON
SCOTTARVI
CON L'OLIO



CUOCERE LE FETTINE
DI POLLO GIRANDOLE
OGNI TANTO
AIUTANDOSI CON LE 2
FORCHETTE



UNA VOLTA COTTE
SERVITELE CALDE

BUON APPETITO!!

