

Bocconcini Di Pollo Al Sesamo

Tagliate il petto di pollo a pezzi delle dimensioni di piccole noci. Sistemateli nel fondo di un piatto e irrorateli con mezza tazzina da caffè di salsa di soia e con il succo filtrato di un limone, lasciandoli in questa marinata per almeno 10 minuti. Battete in una ciotola l'uovo con il latte e pochissimo sale. Mettete su due vassoi diversi un po' di farina e 2 pugni di semi di sesamo. Sgocciolate i bocconcini di pollo, passateli nella farina, quindi nell'uovo battuto e infine nei semi di sesamo, premendoli leggermente affinché risultino ben ricoperti. Scaldate abbondante olio e friggete i bocconcini a circa 190 gradi in modo che coloriscano fuori e cuociano all'interno. Serviteli con fettine di limone e con lattughino.

Ingredienti

400 G Petto Di Pollo
1 Uovo
50 G Latte
Farina Bianca
Semi Di Sesamo
Salsa Di Soia
Insalata Lattughino
2 Limoni
Olio D'oliva
Sale

Note

Preparazione: 30 minuti.