

Costolette Di Pollo In Insalata

Con l'uovo e il pangrattato impanate le fettine di pollo, friggetele in abbondante olio caldo, girandole spesso finché sono ben dorate e croccanti, quindi estraetele e fatele asciugare sulla carta da cucina. Salate. Mentre le costolette cuociono sgocciate le verdure sott'olio e tagliatele a striscioline regolari. Tagliate anche la carne a striscioline e mettetela in una insalatiera con le verdure. Spruzzate con il succo di limone e mescolate.

Ingredienti

600 G Petto Di Pollo A Fettine
1 Uovo
Pangrattato
Olio Per Friggere
300 G Giardiniera Di Verdure Sott'olio
1 Limone
Sale

Note

Preparazione: 20 minuti.