



BOCCONCINI DI POLLO ALLE MANDORLE

Ingredienti

1 petto di pollo intero
1 cucchiaino di curry in polvere
1 manciata di mandorle tritate
salsa barbecue

per la pastella:

200 gr di farina
2 uova
150 gr di birra
2 cucchiaini di olio d'oliva
sale

Procedimento

Preparare la pastella amalgamando bene le uova con la farina setacciata, l'olio e la birra.

Unire un pizzico di sale, alla fine, e lasciare riposare il composto per circa 1 ora in frigo.

Tagliare il petto di pollo a piccoli pezzi, unire alla pastella il curry e le mandorle tritate, immergere i bocconcini di pollo nella pastella e , pochi per volta, friggerli in abbondante olio caldo.

Farli asciugare su carta paglia servirli caldi accompagnati da salsa barbecue.