

Pollo all'americana *(Secondi a base di carne)*



Preparazione

Tagliate il pollo in pezzi non troppo grandi, privateli delle ossa, della pelle e delle parti grasse. Preparate un'emulsione di olio e vino bianco, aggiungete il formaggio grattugiato, la polvere di peperone, il sale e il pepe. Immergete i pezzi di pollo nel composto ottenuto, assicuratevi che siano tutti ben coperti e lasciateli marinare per almeno 2 ore. Trascorso questo tempo, sgocciolate i pezzi di pollo, passateli nel pangrattato e disponeteli su una teglia rivestita di carta da forno. Cuoceteli a 200° per circa 45 minuti, fino a quando non saranno dorati e croccanti.

Consigli

Qualora foste amanti delle specialità fritte, considerate che potrete invece optare per la preparazione in padella con dell'olio.

Curiosità

La ricetta del pollo fritto - che tanto si è diffuso nella cultura del fast food - è originaria degli stati degli sud degli Stati Uniti.

Informazioni

Preparazione 130 minuti

Cottura 45 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Pollo 600 grammi (già pulito e disossato)

Vino bianco (mezzo bicchiere di vino bianco secco)

Polvere di peperone dolce (un cucchiaino di polvere di peperone dolce)

Olio extra vergine di oliva (due cucchiai di olio di oliva)

Parmigiano (due cucchiai di parmigiano grattugiato)

Sale (q.b.)

Pepe (q.b.)

Pan grattato (q.b.)