

Bocconcini di pollo al curry

INGREDIENTI:

500 gr di petto di pollo,
300 gr di farina,
200 ml di acqua fredda frizzante,
2 cucchiaini di curry,
2 foglie di alloro,
sale qb,
olio di oliva o di arachidi per friggere.

Tagliare il petto di pollo a piccoli cubetti metterlo in una ciotola con sale, curry e le foglie di alloro spezzettate e lasciarlo macerare per 2h. Preparare la pastella con acqua e farina e un pizzico di sale. Immergere i pezzettini di pollo macerati nella pastella e friggerli in olio bollente finchè la pastella non si dorerà, scolarli su carta paglia e servirli.