

Bocconcini di pollo birra e rosmarino

INGREDIENTI:

800 gr di polpa di petto di pollo,
250/300 gr di farina,
33 cl di birra bionda freddissima,
1 cucchiaio di rosmarino tritato finemente,
scorza di 1 limone,
una manciata prezzemolo tritato,
sale qb,
pepe,
olio per friggere.

Tritare a cubettoni il pollo metterlo in una ciotola con sale, scorza di limone, pepe e prezzemolo e lasciar marinare per 1h. Preparare la pastella con farina e birra aggiungere il rosmarino e un pizzico di sale. Far scaldare per bene l'olio, immergere i bocconcini di pollo insaporiti nella pastella e friggere nell'olio bollente fino a doratura, scolare per bene l'olio in eccesso e servire.