

# Pollo fritto in pastella

Ingredienti per 4 persone

400 gr.di petto di pollo  
150 gr.di farina 00  
50 gr.di amido di mais  
300 ml. di acqua frizzante fredda  
2 pomodori secchi  
qualche foglia basilico  
sale  
farina 00  
parmigiano  
olio da friggere

Preparazione

Condite il pollo con sale, pepe e olio e fatelo cuocere in padella. Una volta cotto fatelo raffreddare e tagliatelo in pezzi. In un recipiente fate la pastella incorporando la farina, l'amido, un pizzico di sale con l'acqua fredda e lavorate con una frusta fino ad ottenere un composto fluido, unite i pomodori secchi e il basilico sminuzzati.

Passate i pezzi di pollo nella farina e poi nella pastella e fateli friggere pochi per volta in olio bollente finché risulteranno dorati. Scolate su un foglio di carta assorbente e salate. Servite guarnendo con dei filetti di parmigiano e del basilico fresco.