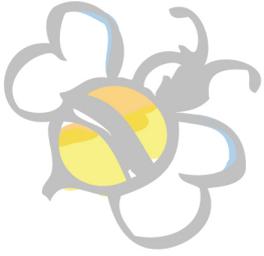
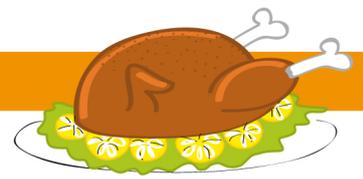




Pollo e patatine fritte - [Visualizza sul sito di cockerina](#)



eCucinando.it



aromi - uovo - pangrattato - ketchup

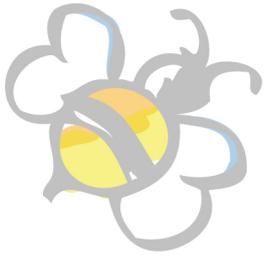
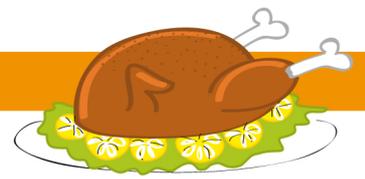
Ho comprato un petto di pollo intero e l'ho tagliato a strisce, poi le ho passate nell'uovo sbattuto con un pizzico di sale e un pizzico di aromi per arrostiti triturati (salvia, rosmarino, timo, maggiorana...), infine ho ripassato le striscioline nel pangrattato...



poi ho fritto tutto in olio bello caldo, insieme alle patatine surgelate...
disposto nel piatto e decorato con una spruzzatina di ketchup dolce.



certo non sarà un piatto dieteticamente corretto per i bimbi, ma una volta ogni tanto si può fare per accontentarli!.



eCucinando.it