LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Fettine di pollo impanate
.....vorrei sapere se c'è qualcuno che non le ama !!!!!!!!



Difficoltà
facile

Quantità
4 persone

Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Fettine di pollo - 500 g
- uova - 4
- pane grattugiato - 4 cucchiai o più
- prezzemolo - 4 foglie
- aglio - uno spicchio
- sale - q.b.
- olio per friggere

Preparazione

Comprate le fettine di pollo già tagliate. Le mettete tra due fogli di carta forno o pellicola e le battete delicatamente. Tagliatele con le forbici in misura più o meno uguale. In una ciotola versate le uova e sbattetele con una forchetta. Aggiungete il prezzemolo e l'aglio tritati finemente. In un piatto versate il pane grattugiato e vi impanate ogni fettina preparata. Impanatele tutte e lasciatele sul piatto. Preparate la padella con l'olio abbondante. Fate scaldare. Prendete una fettina già impanata e la passate nell'uovo sbattuto. Versatela nell'olio caldo e fate cuocere. Fate dorare e poi togliete. Posatele su un foglio di carta assorbente e poi trasferite nel piatto da portata. Salatele e servitele con una bell'insalata!!!!! Una cosa è certa…..nessuno dirà …no!!!!