



## POLLO LATTE & MIELE FRITTO

---

Procuratevi un pollo Latte&Miele di produzione Antichi Sapori di Scudellaro; spolpatelo avendo cura di tagliarlo a pezzettini, salatelo e mettetelo a riposo in un contenitore con rosmarino, paprika e curry (la quantità della paprika e del curry è a Vs. gradimento a seconda se vi piace più o meno piccante).

A questo punto ci occupiamo della pastella:

usate 3 parti di farina "00", 2 parti di farina di semola di grano duro, una parte di farina maizena o farina fecola, aggiungete sale e acqua fredda fino ad ottenere una consistenza liquida ma non troppo (immergete un dito nella pastella e dopo averlo tirato fuori la pastella deve rimanere attaccata ma deve lasciar trasparire la pelle del dito), fate riposare il tutto coperto in frigo per almeno due ore.

Procediamo alla cottura:

prendete il pollo e versate tutta la pastella sopra in modo da coprire bene il tutto.

In una teglia abbastanza profonda mettete dell'olio di oliva non extra vergine, scaldatela fino a raggiungere la temperatura di 165°C. Per misurare la temperatura provate a buttare delle gocce di pastella nell'olio, se dopo aver toccato il fondo risalgono subito in superficie l'olio è pronto.

A questo punto prendete pezzo per pezzo il pollo sgocciolato dalla pastella e immergetelo nell'olio, a doratura media estraetelo e riponetelo in un vassoio fornito di carta assorbente (la migliore è quella del pane).

*Servite caldo e..... Buon Appetito!!!*