

COSCETTE AL SESAMO

Ingredienti per 12 persone:

- 36 alette di pollo
- 2 uova
- farina bianca
- pangrattato
- sesamo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Spuntate le alette alla giuntura.

Prendete il moncherino e, con un coltellino ben affilato spolpatelo spingendo pelle e polpa verso quell'estremità dell'osso che, nel volatile, sta attaccato al busto, in modo da dare ai 36 moncherini l'aspetto di coscette.

Salatele, pepatele, passatele nella farina, nelle uova battute e, infine, nel pangrattato mescolato con un pizzicone di sesamo.

Friggete le coscette a fuoco moderato, in abbondante olio caldo ma non bollente, per far sì che la carne cuocia bene prima che la crosta di pane diventi troppo colorita; appena pronte passatele a sgocciolare su carta assorbente da cucina quindi servitele, anche fredde, insieme a patatine chips, nei pratici cestini in funzione di piatti.