

COSCETTE DI POLLO AL SESAMO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 coscette di pollo
- 2 uova
- farina
- pangrattato
- 2 cucchiaini di semi di sesamo
- abbondante olio d'oliva
- sale
- pepe

Sciacquate le coscette di pollo sotto l'acqua corrente, lasciatele scolare per circa 10 minuti in un colapasta e asciugatele con della carta assorbente da cucina.

Subito dopo, infarinatele con cura, immergetele nel battuto d'uova salato e pepato e lasciatele rotolare nel pangrattato mescolato ai semini di sesamo.

Nel frattempo, in una padella antiaderente, scaldate abbondante olio e quando sar  ben caldo, ma non bollente, friggetevi le cosce facendole dorare da entrambi i lati.

Toglietele dal fuoco dorate e croccanti e disponetele su fogli di carta assorbente per pochi minuti; dopodich , servitele.