

POLLO FRITTO 3

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cosce di pollo
- 100 g di farina
- 1 albume d'uovo
- pasta d'acciughe
- 1/2 bicchiere di birra
- 1 limone (succo)
- 2 cucchiari di whisky
- sale
- olio d'oliva

In una ciotola diluire la pasta d'acciughe con il succo di limone, il whisky e 4 cucchiari di olio. Immergere le cosce di pollo in questa marinata e farle insaporire per 3 ore. Preparare una pastella con la farina, la birra, una presa di sale e l'albume montato a neve. Scolare le cosce di pollo, passarle nella pastella e friggerle in olio bollente. Servirle ben calde.