

SECONDI DI POLLAME

Pollo fritto alla riccardo ii

Origine: Regno Unito

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 6 persone

Pollo (600 g)	1/2
Cipolla	1/2
Carota	1
Sedano	1 gambo
Alloro	1 foglia
Farina	175 g
Cumino tritato	1 cucchiaino
Uova	2
Miele d'acacia	1 cucchiaino
Burro	20 g
Birra chiara	10 cl
Sale	

PER FRIGGERE

Olio di semi di arachidi

Preparazione

- 1 Pulire il pollo, spuntare e pelare la carota, pulire il sedano e privarlo dei filamenti, sbucciare la cipolla; lavare tutte le verdure, metterle in una capace casseruola, versarvi mezzo litro d'acqua, unire la foglia di alloro, porre il recipiente sul fuoco, portare a ebollizione, abbassare un poco la fiamma e far bollire per 15 minuti circa.
- 2 Aggiungere il pollo e continuare la cottura per altri 30 minuti, a fuoco dolce, senza far raggiungere l'ebollizione. Scolare il pollo, eliminare la pelle e le ossa e tagliare la polpa a dadini.
- 3 In un tegamino far fondere il burro. In una ciotola mescolare la farina con il sale e il cumino; al centro mettere i tuorli leggermente battuti, il miele e il burro fuso.

- 4 Versarvi la birra e battendo con una frusta mescolare fino ad ottenere una pastella fluida e omogenea; tenerla in frigorifero per 3 ore circa. Togliere dal frigorifero e amalgamarvi i dadini di pollo.
- 5 In una ciotola montare gli albumi a neve ben ferma e incorporarli alla pastella mescolandoli delicatamente. In un tegame largo far scaldare abbondante olio e versarvi il composto a cucchiaiate.
- 6 Far dorare le frittelle dalle due parti, scolarle sopra una carta assorbente e tenerle in caldo fra due piatti. Continuare fino esaurimento del composto.
- 7 Servire le frittelle calde accompagnandole, a piacere, con del miele.