

PANINO CON POLLO FRITTO E PRUGNE DELLA CALIFORNIA

Il modo perfetto per unire il sapore del pollo fritto e la dolcezza delle Prugne della California

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 10 minuti

Porzioni: 4 persone

Ingredienti:

Per il pollo fritto:
1 pollo intero disossato e senza pelle
Farina a piacere
1 litro di latticello
Salsa piccante a piacere

Purea di Prugne della California

Per la salsa:
2-3 peperoncini tagliati a pezzetti
100 ml di salsa di pesce
1 cucchiaio di aceto o di succo di limone
1 cucchiaio di aglio tritato
1 cucchiaio di zenzero tritato



Procedimento:

1. Cuocete in forno la pelle del pollo finché non sarà diventata croccante.
2. Unite gli ingredienti per la salsa e lasciatela riposare.
3. Tagliate il pollo in pezzi secondo le dimensioni desiderate e marinateli per almeno un'ora nel latticello e nella salsa piccante.
4. Impanate il pollo con la farina e frigetelo finché non sarà diventato dorato.



Suggerimenti per servire:

Tagliate il panino, spalmate la purea di Prugne della California e inserite il pollo fritto, la pelle di pollo croccante. Spalmate infine la salsa.

Link al sito:

<https://www.californiaprunes.net/it/recipes/panino-con-pollo-fritto-e-prugne-della-california>