

Sfiziosi popcorn di pollo speziato

Tempo totale **90 Min**

INGREDIENTI

10 Porzioni

Pollo:

2,5 kg di filetto di petto di pollo
500 ml Salsa Teriyaki Marinata
Kikkoman
5 spicchi d'aglio tritati
2 cucchiali di concentrato di pomodoro
200 ml di vino di riso per cottura
1 cucchiaino di polvere alle cinque spezie

Impanatura:

500 g di fecola di patate
2 l di olio di cottura per frittura
250 g di albumi
300 g di pangrattato

Spices:

1 cucchiaino di pepe di Szechuan
1 cucchiaino di pepe nero
4 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di polvere alle cinque spezie
2 cucchiaini di paprika piccante
1 cucchiaio di semi di sesamo bianco
1 cucchiaio di semi di sesamo nero
100 g di basilico tailandese

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Pollo: tagliare il pollo a pezzi e metterlo in una ciotola. Mescolare bene con aglio, polvere alle cinque spezie, Marinata Teriyaki Kikkoman, concentrato di pomodoro e vino di riso. Marinare per almeno 1 ora.

Impanatura e spezie: Arrostire le spezie, poi macinare fino a formare una polvere o schiacciare in un mortaio.

Tagliare il basilico tailandese. Togliere il pollo dalla marinata e scolarlo. Aggiungere gli albumi d'uovo e l'amido e mescolare accuratamente, quindi coprire con il pangrattato e friggere fino a doratura. Dopo, friggere le foglie di basilico fino a quando non saranno croccanti.

Servire: Cospargere il pollo con spezie e basilico.