

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 cucchiaini

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 thailandese

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

Tagliare il basilico thailandese. 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.