Pollo con Cannella

Secondo Piatto

Tempo: 60 min



Ingredienti

- 17,5 cl di brodo di pollo senza sale 1,5 kg di pollo tagliato a pezzi e spellato
- 1/2 cte di sale
- 1/2 cte di pepe bianco macinato di fresco
- 4 ctav di farina
- 1/4 cte di curcuma in polvere
- 1 cte di cannella in polvere
- 3 chiare d'uovo
- 60 g di pane raffermo finemente grattugiato

Preparazione

1. Portare il forno fino a 170 C. Mescolare in un piatto la farina, il sale e il pepe. Prendere una ciotola piccola e battere le chiare d'uovo, dopodich unire la cannella e la curcuma. Rigirare il pollo nella farina e successivamente nelle chiare d'uovo e alla fine nel pangrattato. Prendere una pirofila, scaldare l'olio e depositare i pezzi di pollo senza sovrapporli. Cuocere per 2 minuti circa e girarli. A questo punto infornare per 30 minuti. Togliere dal forno la pirofila e aumentare la temperatura fino a 230 C. Attendere qualche minuto dopodich rimettere in forno per altri 4-5 minuti. La superficie con il pangrattato deve diventare croccante e dorata senza scurirsi. Servire caldo.