

Bocconcini di pollo in crosta di parmigiano

Categoria: Portate - Antipasti



Informazioni Generali



Preparazione:
20 min



Cottura:
15 min



Dosi per:
4 persone



Costo:
Basso



Difficoltà:
Bassa



I bocconcini di pollo in crosta di parmigiano sono morbidi e croccanti pezzetti di pollo, impanati nell'uovo, nel parmigiano e nella mollica di pane raffermo, che vengono serviti dentro una croccante cialda di parmigiano.

Per fare la crosta di parmigiano dovrete seguire pochi semplici passaggi e il risultato sarà garantito.

Un secondo piatto d'effetto o uno sfizioso aperitivo che farà contenti anche i bambini.

Ingredienti per 20-25 bocconcini di pollo

» Olio di semi
per friggere q.b.

» Pollo
petto 500 gr

» Pane
mollica raffermata tritata 50 gr

» Sale
q.b.

» Parmigiano Reggiano
grattugiato 50 gr

» Uova
2

» Pepe
q.b.

Per la crosta di Parmigiano

» Parmigiano Reggiano
20 gr per ogni crosta

Preparazione



Per preparare i bocconcini di pollo iniziate a tagliare il pane raffermo, scartando la crosta e tenendo la mollica (1). Tritate la mollica in un mixer (2), salate, pepate e mettetela da parte. Proseguite tagliando il petto di pollo a pezzi della lunghezza di 4 cm e del peso di 20 gr ciascuno (3).



Predisponete l'occorrente per la panatura: la mollica tritata, il parmigiano grattugiato e le uova sbattute insieme a un pizzico di sale e uno di pepe (4). Impanate i bocconcini: passateli prima nell'uovo, poi nel parmigiano (5), poi ancora nell'uovo (6) e infine nella mollica.



Ponete un padella sul fuoco con due dita di olio di semi, friggete i bocconcini (7) fino alla loro doratura e lasciateli asciugare su carta assorbente (8). Procedete con la crosta di parmigiano: ritagliate un cerchio del diametro di circa 20 cm da un foglio di carta da forno (9) e



spargete sopra il parmigiano (10) avendo l'accortezza di concentrarne di più al centro e diradarlo all'esterno, così da ottenere in cottura un effetto pizzo. Adagiate il cerchio su un piatto di ceramica (11) e fatelo cuocere in forno a microonde, alla massima potenza, per una decina di secondi, finché non sentirete il parmigiano sfrigolare e lo vedrete dorato. Tirate il piatto fuori dal microonde e velocemente ponete il cerchio di carta da forno in una ciotola, spingendo verso il centro con l'aiuto di un cucchiaio (12) per modellare la crosta come più vi piace. Riponetela 2 minuti in frigorifero per farla compattare; infine togliete la carta da forno, adagiatevi dentro i bocconcini di pollo e servite.

Consiglio

I bocconcini di pollo posso essere cotti anche in forno preriscaldato a 180 gradi per 15 minuti, girandoli a metà cottura.

La crosta di parmigiano può essere cotta, sempre adagiata su un foglio di carta da forno, in una padella antiaderente o in forno caldo per un minuto.

Una volta cotti e raffreddati, potete congelare i bocconcini di pollo e tirarli fuori all'occorrenza, cuocendoli in padella, con un filo d'olio, per qualche minuto.

Preparate una crosta per ogni commensale: porterete in tavola un piatto gustoso e originale!