

Birbe di pollo

INGREDIENTI:

500 gr di petto di pollo,

1 yogurt intero,

1 spicchio di aglio piccolo,

1 pezzetto di cipolla 30-40 gr,

4-5 fette di pan carrè,

1 cucchiaio di formaggio grattugiato,

sale qb,

100 gr di farina,

2-3 uova,

200 gr circa di pane grattugiato,

olio per friggere.

Tagliare il pollo a pezzetti e metterlo in un robot da cucina, aggiungere lo yogurt, aglio, cipolla, pan carrè, il formaggio e sale.

Azionare il robot fino ad ottenere un composto omogeneo.

Prendere delle piccole quantità di impasto darle una forma in maniera grossolana e infarinarle, una volta ricoperte di farina se si vuole si può dare meglio la forma.

Dopo l'infarinatura passarle nell'uovo e nel pane grattugiato.

Friggerle in olio bollente fino a doratura scolarle su carta e servirle accompagnate con le salse che più preferite.