magimix

NUGGETS DI POLLO

By Maria Chiara Cianfriglia

Preparazione : 20 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 4 persone

- 400 gr di pollo (petto e coscia) - 1 cucchiaino di sale - 6 fette senza bordi di pancarrè - 120 gr di formaggio spalmabile - 100 gr di latte - 1 cucchiaio di formaggio grattuggiato - 1 uovo - q.b. di pane grattuggiato (o panatura di mais) - olio per friggere

---

1. Mettere nel contenitore metallico il pollo (a tocchetti) e il sale: modalità ESPERTO 20 sec. vel. 14 e 0°.
2. Aggiungere il pane, il formaggio spalmabile, il formaggio grattugiato e il latte: modalità ESPERTO 20 sec. vel. 14 e 0°.
3. Controllare di avere ottenuto un impasto lavorabile, se troppo morbido aggiungere poco pangrattato, se troppo denso aggiungere un po' di latte.
4. Con l'impasto ottenuto formare delle piccole palline e schiacciarle a formare i nuggets.
5. In una terrina sbattere l'uovo. Immergere i nuggets nell'uovo e poi passarli nel pangrattato.
6. Cucinare i nuggets in padella per 20 minuti o in alternativa friggere i nuggets in abbondante olio bollente o al forno a180° finché non risulteranno ben dorati.

Consigli del cuoco :

Per formare in modo preciso le palline con l'impasto, è possibile utilizzare il porzionatore del gelato, inumidendolo di volta in volta. E' possibile utilizzare anche solo il petto di pollo, ma le nuggets risultano un

po' più asciutte.

Cook Expert ■

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Maria Chiara Cianfriglia