

Crocchette di pollo con salsa ai peperoni



Tempo di preparazione: 30 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (2 persone)

- Basilico a piacere
- Cipolla 1/2
- Olio EVO q.b.
- Olio per friggere q.b.
- Origano a piacere
- Pan grattato q.b.
- Pepe a piacere
- Peperoni gialli 1
- Pollo 400 gr
- Sale a piacere
- Uova 2

Per questa ricetta abbiamo usato:

Passata Rustica

350 gr



Preparazione

Tagliate il pollo a pepite non troppo grandi e passatele prima nell'uovo sbattuto salato e pepato, poi nel pan grattato salato e pepato, fate attaccare bene il pane e friggete in abbondante olio di semi o quello che preferite per friggere, fino a doratura e cottura.

Tritiamo la cipolla fine e facciamola soffriggere, aggiungiamo i peperoni a dadini e facciamo cuocere per 3 minuti, versiamo la **Passata Rustica Pomì** e lasciamo cuocere per circa 6 minuti a fuoco moderato.

Insaporiamo con basilico, sale, pepe e origano.

Serviamo la salsa ai peperoni insieme alle crocchette di pollo home made.