Crocchette di pollo con salsa ai peperoni



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- 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

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.

For this recipe we used:

Passata Rustica 350 gr

