

# Pollo in croccante panatura alle erbe e parmigiano



**Il pollo alle erbe e parmigiano è ottimo sia caldo, con un contorno leggero, che freddo, mescolato a un'insalata o «impacchettato» come panino.**

Lo spessore del petto di pollo non è uniforme ovunque. Durante la cottura, la parte più fine si secca velocemente, mentre quella più spessa è ancora cruda all'interno. Per evitare questo inconveniente, esiste un trucco: appiattire la carne in modo uniforme prima della cottura.

La carne di pollo non ha un sapore forte di per sé, per questo è importante insaporirla con spezie, salse o impanature. La crosta di parmigiano ed erbe aromatiche della ricetta di oggi trasforma il pollo in un connubio di sapori. La varietà di erbe può essere modificata in base ai propri gusti. In questo caso è importante osservare quanto segue:  $\frac{2}{3}$  delle erbe devono essere aggiunti in forma essiccata e le erbe fresche devono essere accuratamente tamponate, ben asciutte, altrimenti l'impanatura non si manterrà bene.

- 4 petti di pollo di circa 150 g ciascuno
- Da  $3\frac{1}{2}$  a 4 cucchiaini di farina bianca
- Da 1 a 2 uova (a seconda delle dimensioni)
- 50 g di parmigiano, grattugiato
- 70 g di pangrattato
- $1\frac{1}{2}$  cucchiaino di basilico fresco, finemente tritato
- $1\frac{1}{2}$  cucchiaino di prezzemolo essiccato
- $1\frac{1}{2}$  cucchiaino di timo essiccato
- 1 cucchiaino di aglio in polvere
- Sale e pepe
- Olio di colza per friggere

1. Coprire la carne con carta da forno o pellicola trasparente e usare un batticarne o un mattarello per assottigliare un po' le parti spesse.
2. Condire con sale e pepe, su entrambi i lati.
3. Preparare tre piatti fondi o ciotole. Nel 1° piatto, mettere la farina, nel 2° piatto le uova e sbatterle e nel 3° piatto, mescolare il parmigiano, il pangrattato, le erbe aromatiche e l'aglio in polvere.
4. Passare i petti di pollo in tutti e tre i piatti. Iniziare con la farina, passare poi alle uova e terminare con la miscela di pangrattato, premendo bene.
5. Scaldare un po' di olio di colza in una padella e rosolare bene la carne a fuoco vivace. Abbassare poi un po' il fuoco e

- continuare la cottura per circa 4-5 minuti su ogni lato.
6. Servire il pollo a piacere, magari su un letto di lattuga.

**Tempo di preparazione: circa 30 minuti**

### **Fetzer Zinfandel**



Rosso rubino scuro e denso. Profumo intenso di bacche mature, ciliegie e spezie dolci. Pieno al palato con tannini morbidi e rotondi. Retrogusto lungo.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)