

# Bocconcini di pollo al cocco

Categoria: Portate - Pollo e Selvaggina



## Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 5 min
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa

Nota Aggiuntiva: più il tempo di marinatura del pollo: 60 minuti

I bocconcini di pollo al cocco sono uno stuzzichino originale e appetitoso. A conferire ai bocconcini di pollo al cocco il caratteristico sapore agrodolce è la marinatura a base di latte di cocco e limone, dove i bocconcini di pollo devono insaporirsi per un'ora. Oltre che essere fritti, i bocconcini di pollo al cocco possono anche essere cotti in forno, basterà impostare la temperatura del forno a 200 gradi e lasciarli dorare per circa 15 minuti rigirandoli di tanto in tanto.



### per la marinatura

<b>&gt;&gt; Limoni</b> il succo di metà	<b>&gt;&gt; Noce di cocco</b> latte di cocco 100 ml	<b>&gt;&gt; Pollo</b> petto uno da 400 gr circa
<b>&gt;&gt; Menta</b> 5 foglie	<b>&gt;&gt; Pepe</b> q.b.	<b>&gt;&gt; Sale</b> q.b.

### Per la pastella

<b>&gt;&gt; Acqua</b> gassata 150 ml
<b>&gt;&gt; Farina</b> 4 cucchiari
<b>&gt;&gt; Farina</b> di cocco per impanare q.b.

### Per friggere

<b>&gt;&gt; Olio di semi</b> q.b.
--------------------------------------

## Preparazione



Per prima cosa tagliate i petti di pollo a bocconcini (1) e metteteli in una terrina (2), quindi versateci sopra il latte di cocco, la menta ridotta in pezzi, il succo del limone (3) e aggiustate di sale e di pepe.



Avvolgete bene il tutto e lasciate marinare per 60 minuti (4). Nel frattempo preparate la pastella in una ciotola mettete i

Amalgamate bene il tutto e lasciate marinare per 60 minuti (4). Nel frattempo preparate la pastella: in una ciotola mettete i quattro cucchiai di farina e unite l'acqua (5), amalgamate bene fino a formare una pastella dalla consistenza liscia e omogenea. A marinatura ultimata, tamponate il pollo con della carta assorbente (6)



e immergetelo quindi nella pastella di farina e acqua (7) e poi nella farina di cocco (8). Quindi friggete i bocconcini di pollo al cocco in olio bollente per 5 minuti (9) rigirandolo in modo da far dorare per bene i bocconcini di pollo al cocco. Una volta cotti, metteteli a scolare sulla carta assorbente per asciugare l'olio in eccesso. Servite i bocconcini di pollo al cocco ancora caldi.