



## *Chicken pakora*

**Per quattro persone**

500 gr. di pollo tagliato a strisce piuttosto sottili  
Farina di riso 150 gr  
1 uovo  
2 cucchiaini d'olio di senape  
2 cucchiaini di olio di semi  
kitchen king 1 cucchiaino  
sale q.b.  
olio per friggere

### **procedimento:**

tagliare il pollo a striscioline e metterlo in un contenitore profondo.  
Mischiarlo con l'olio di senape, l'olio di semi, la farina di riso, l'uovo ed il kitchen king per insaporirlo.  
Rimestare il tutto fino a che non risulta liscio e privo di grumi.  
Lasciare riposare per circa ½ ora.  
Ora friggere in olio ben caldo per circa 6 o 7 minuti.  
Scolare bene dall'olio e servire ben caldo.

Buon appetito.