

## POLLO FRITTO (ALLA MANIERA DEL KFC) E PATATINE FRITTE PERFETTE

### INGREDIENTI (per 4 persone)

*(per il latticello)*

250 g di yogurt magro

250 g di latte parzialmente scremato

½ limone

paprika e pepe nero

*(per il pollo)*

500 g tra sovracosce, cosce o petto di pollo

farina 00 q.b.

1 cucchiaino di paprika

1 cucchiaino di pepe

timo

3 uova

pane grattugiato q.b.

olio d'arachidi per friggere

*(per le patatine fritte)*

800 g di patate a pasta gialla

800 g di olio di semi d'arachide

*(per la salsa agrodolce)*

8 cucchiaini di salsa di pomodoro

2 cucchiaini maizena

50 g zucchero semolato

50 g aceto bianco

100 g acqua



### PREPARAZIONE

Per prima cosa, preparate il latticello, mischiando tutti gli ingredienti e lasciando rapprendere il frigo per 30 minuti.

Disossate il pollo con un coltello da disosso, separate i fusi dalle sovracosce e porzionate i petti in pezzi regolari. Riponete il tutto a marinare nel latticello per almeno 12 ore.

Il giorno successivo, iniziate sbucciando le patate e tagliandole a bastoncini.

Sciacquatele sotto l'acqua corrente fredda del rubinetto poi metterle in una ciotola coperte di acqua fredda e lasciarle in ammollo per 1 ora cambiando l'acqua un paio di volte.

Preparate la salsa agrodolce, unendo tutti gli ingredienti in un pentolino, portando a ebollizione e lasciando cuocere 5 minuti sino ad addensamento.

Dedicatevi alla panatura del pollo: passatelo in primo luogo nella farina bianca insaporita con le spezie, successivamente nelle uova sbattute e infine nel pan grattato.

Friggete in olio di semi d'arachidi in padella di ferro a una temperatura di 175°.

Togliete le patatine dall'acqua e asciugatele molto bene.

In una pentola di ferro, portate l'olio a 150° e friggetevi le patatine per 4 minuti.

Scolatele e asciugatele con carta assorbente.

Portate l'olio a una temperatura di 180° e friggete nuovamente le patatine per ulteriori 4 minuti.

Ricordatevi di salare le patatine solo quando saranno asciutte dal loro unto e quando saranno scese di temperatura, per impedire che si affloscino.