

## POLLO FRITTO A MODO MIO

### Ingredienti:

Petti di pollo, ali di pollo, cosce (A piacere vostro)

Farina

Aglione in polvere

Curry

Zenzero

Pepe nero

Sale

Latticello

Pan grattato

Olio per friggere

### Procedimento:

In una ciotola mescolate la farina con un cucchiaino (o di più, se vi piacciono i sapori forti!) di ognuna delle spezie indicate e mettete dentro il pollo (se scegliete i petti di pollo, tagliateli a tocchetti), mescolando bene. Coprite con un coperchio e conservate in frigo per diverse ore (anche tutta la notte) Versate in un'altra ciotola il latticello e metteteci dentro il pollo, poi passatelo dentro il pan grattato e frigate in olio bollente.

