

---

# Crocchette di pollo in pane e polenta con salsa agrodolce

**Autore:** Massimiliano Fattorini

**Fonte:** Città Nuova

**Un piatto semplice e minimal che può servire da antipasto in piedi o per sorprendere gli ospiti con un insolito accostamento. Dal blog "La piccola casa"**

Ecco un velocissimo ma gustoso finger food a base di pollo, delle facilissime crochette molto minimal accompagnate con un'ottima salsa agrodolce. Ho pensato di chiamarle minimal perché gli ingredienti son pochi ma ricchi di gusto e nel preparare la foto e realizzarla ho pensato più a levare che mettere, volevo un'idea da "architettura minimal", come pensate sia venuta?

La ricetta dicevo è molto semplice e prevede una panatura mista pane / polenta, ciò da più colore, croccantezza e sapore, l'abbinamento poi con la salsa agrodolce è davvero ottima, l'ho già preparata per altre ricette e ogni volta mi da sempre ottime soddisfazioni. Presentati con gli stuzzichini questi bocconcini diventano un ottimo finger food, semplice da preparare ma davvero gustoso.

Ecco quindi la semplicissima e facilissima ricetta per questi bocconcini di pollo con salsa agrodolce:

## Ingredienti per due persone

200 grammi di petto di pollo tagliato spesso un centimetro circa

pan grattato fino

farina di mais (polenta gialla)

un uovo

sale

olio di semi di arachide

in un piatto versare un po' di pan grattato e un po' di farina di mail in egual quantità, aggiungere un po' di sale e miscelare. Tagliare il petto di pollo a quadratini larghi 3 cm circa per lato, quindi passarli nell'uovo sbattuto, quindi passarli nella panatura. Cuocerli in abbondante olio di semi di arachidi, scolarli e farli asciugare su della carta assorbente, aggiustare di sale. In tanti piccoli piattini versare un po' di salsa agrodolce, aggiungere un quadratino di pollo cotto e infilzare con un stecchini.

## Ricetta per la salsa agro dolce:

### Ingredienti

mezzo bicchiere di acqua

mezzo bicchiere di succo d'ananas non zuccherato

½ bicchiere di aceto di mele o di riso

3 cucchiaini di salsa di pomodoro

Un cucchiaino di zucchero di canna

Un cucchiaino di maizena

Una manciata di carote tagliate a Julienne.

Sale

---

Versare l'acqua in un pentolino e scioglierci la maizena a fuoco dolce, quindi continuando a mescolare versare gli altri ingredienti sinché non si saranno addensati.