

# Crocchette di pollo con zucchine e melanzane

Ingredienti per 4 persone

- .600 g di petto di pollo
- .2 uova per l' impasto più 2 o 3 per impanare ( a seconda della dimensione)
- .1 melanzana
- 1 zuccina
- .1 spicchio di aglio
- . pangrattato
- .farina
- .olio per friggere
- .olio e.v.o
- .sale
- .pepe
- .prezzemolo
- .salvia
- .rosmarino

Cuocete il pollo in padella con un filo d' olio, salvia e rosmarino. Salate e pepate. A fine cottura mettete da parte.

Nella stessa padella cuocete la zuccina e la melanzana con sale, pepe e olio.

Prendete il frullatore, ponetevi le bistecche di pollo tagliate a metà, lo spicchio di aglio, la melanzana e la zuccina e il prezzemolo e frullate. Poi aggiungete le 2 uova, il sale e il pepe e il pangrattato fino ad ottenere un composto non troppo morbido.

Versate il tutto in una terrina. Create delle palline di impasto e schiacciatele.

Passatele nella farina, nelle uova sbattute e poi nel pangrattato. Continuate così fino a finire il composto.

Friggetele in abbondante olio di semi, scolatele nella carta assorbente e servite calde accompagnate magari da ketchup e maionese( anche se non sono poi così salutari).