



Pollo con corn flakes al forno



Quando deciderete di provare questa specialità culinaria, mettetevi nell'ordine di idee di prepararlo oggi per poterlo gustare domani. Infatti il pollo, tagliato a pezzi, deve rimanere a bagno nell'acqua per una notte intera, così da aumentare la morbidezza, fattore che si noterà principalmente al palato quando il piatto sarà finito. La crosticina croccante dei corn flakes, che si formerà durante la cottura, completerà la magia di un piatto veramente speciale.

Ingredienti

n° 6	Cosce di pollo
n° 6	Petti di pollo
n° 1	Tazza di latte scremato
n° 4	Tazze di corn flakes
1000 g	Acqua
n° 3	Cucchiaini di erbe aromatiche (rosmarino, salvia, origano, ecc)
n° 1	Cucchiaino di paprika dolce
q.b.	Olio Extravergine di Oliva
q.b.	Sale

Procedimento

1. Lavare molto bene tutti i pezzi del pollo.
2. A parte, in una bacinella, versare l'acqua con un pizzico di sale e immergervi il pollo che dovrà riposare in frigorifero per circa 8/9 ore.
3. Tritare i corn flakes, le erbe aromatiche, il sale grosso, il pepe e la paprika dolce e metterli in un sacchetto; agitare bene il tutto e tenere a parte.
4. Prendere un pezzo di pollo alla volta, farlo sgocciolare, toglierne la pelle ed asciugarlo per bene con la carta da cucina prestando attenzione che non rimangano pezzetti di carta attaccati al pollo.
5. Intingere i pezzi di pollo nel latte, uno alla volta, avendo cura che siano ben bagnati dal latte.
6. Impanare i pezzi di pollo con i corn flakes e le erbe aromatiche mettendo un pezzo per volta nel sacchetto ed agitandolo, oppure impanare normalmente intingendo i pezzi di pollo nella miscela di corn flakes e spezie varie che avrete versato in un piatto.
7. Adagiare il pollo in una teglia rivestita con carta forno, e unta leggermente con olio extravergine di oliva.
8. Cuocere in forno preriscaldato a 200 C° per circa 45 minuti. Servite ben caldo.