POLLO FRITTO ALLA RICCARDO II

Ingredienti per 6 persone:

- 1/2 pollo (600 g)
- 1/2 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 foglia di alloro
- 175 g di farina
- 1 cucchiaino di cumino tritato
- 2 uova
- 1 cucchiaio di miele d'acacia
- 20 g di burro
- 10 cl di birra chiara
- sale

Per friggere:

- olio di semi di arachidi

Pulire il pollo, spuntare e pelare la carota, pulire il sedano e privarlo dei filamenti, sbucciare la cipolla; lavare tutte le verdure, metterle in una capace casseruola, versarvi mezzo litro d'acqua, unire la foglia di alloro, porre il recipiente sul fuoco, portare a ebollizione, abbassare un poco la fiamma e far bollire per 15 minuti circa.
Aggiungere il pollo e continuare la cottura per altri 30 minuti, a fuoco dolce, senza far raggiungere l'ebollizione.
Scolare il pollo, eliminare la pelle e le ossa e tagliare la polpa a dadini.
In un tegamino far fondere il burro.
In una ciotola mescolare la farina con il sale e il cumino; al centro mettere i tuorli leggermente battuti, il miele e il burro fuso.
Versarvi la birra e battendo con una frusta mescolare fino ad ottenere una pastella fluida e omogenea; tenerla in frigorifero per 3 ore circa.
Toglierla dal frigorifero e amalgamarvi i dadini di pollo.
In una ciotola montare gli albumi a neve ben ferma e incorporarli alla pastella mescolandoli delicatamente.
In un tegame largo far scaldare abbondante olio e versarvi il composto a cucchiaiate.
Far dorare le frittelle dalle due parti, scolarle sopra una carta assorbente e tenerle in caldo fra due piatti.
Continuare fino esaurimento del composto.
Servire le frittelle calde accompagnandole, a piacere, con del miele.