POLLO MARINATO FRITTO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 petti di pollo disossati tagliati a cubetti
- 3 cucchiai di salsa di soia
- 30 g di zenzero
- 6 spicchi di aglio
- sale
- pepe nero fresco in granelli
- 2 cucchiai di farina di granturco
- 2 cucchiai di farina di grano tenero
- 2 fette limone

Fate marinare il pollo con la salsa di soia, lo zenzero, l'aglio, sale e pepe per 30 minuti.
Mischiate la farina di granturco con la farina di grano tenero.
Immergetevi i pezzi di pollo, che avete fatto marinare, fino a coprirli interamente.
In una padella scaldate l'olio e friggete i pezzi di pollo per circa 5 minuti fino a quando non diventano dorati.
Guarnite con fette di limone e servite su un piatto coperto da insalata.