

## COTOLETTA DI POLLO AL CURRY

### Ingredienti

- sale
- 2 uova
- 2 limone
- pangrattato (60gr)
- petto di pollo (400gr)
- curry
- semi di sesamo

### Come si prepara

Prendere il pangrattato e mescolarlo bene con un cucchiaino di curry e due cucchiaini di sesamo.

Passare i petti di pollo, tagliati a fette dello spessore desiderato, nell'uovo e poi nel pangrattato speziato.

Friggere le cotolette nell'olio e servire accompagnate da fettine di limone.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 30

**Gradimento:** 4

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	124 kcal 519 kJ
-------------------	--------------------

### Tags

cucina dal mondo, fritti, occasioni speciali, new, feste, carni bianche, tradizionale, pollame, carne panata, carne frita, mediterraneo