Crocchette di pollo allo zenzero con semi di sesamo

Ingredienti per 4 persone:

Grammi 200 di petto di pollo

Grammi 30 di zenzero fresco

Grammi 60 di cipollotti

N. 1 spicchio d'aglio

Grammi 50 di latte

Grammi 20 di coriandolo fresco

Grammi 60 di semi di sesamo

Un pizzico di sale fino

N. 4- 5 gocce di tabasco

Grammi 40 di olio extra vergine di oliva

Procedimento

Mettere nel frullatore il petto di pollo i cipollotti puliti e lavati lo zenzero pelato e lavato lo spicchio di aglio pulito il coriandolo e il latte il sale il tabasco . Otteniamo un impasto piuttosto molle e morbido, con le mani bagnate formare tante piccole polpettine e rotolarle nei semi di sesamo. Mettere su una teglia da forno unta con l'olio extra vergine di oliva e cuocere in forno caldo a 200 gradi girandole ogni tanto in modo da ottenere una doratura completa, saranno necessari circa 15 minuti .