

## Chicken McNuggets nella "M" maniera



### Ingredienti:

un petto di pollo a tocchetti  
pan grattato  
parmigiano grattugiato  
(facoltativo) - a noi piace  
metterne tantissimo!  
1 uovo grande (altrimenti 2  
uova)  
2 cucchiaini di latte (facoltativi)  
Insaporitore per patate Ariosto  
sale  
olio

Sbattere l'uovo, con il latte e un pizzico di sale. Miscelare il pan grattato con l'insaporitore per patate e il parmigiano. Immergere i tocchetti di petto di pollo nell'uovo sbattuto, sgocciolarli leggermente e poi panarli con la miscela appena fatta.

Posizionare i tocchetti di pollo in una teglia cosparsa di olio (è preferibile non sovrapporli, ma disporli su un unico strato per facilitare la cottura uniforme).

Infornare a 200° per una ventina di minuti. Sono ottimi caldi, tiepidi... oppure freddi!

By leMCronasche

[www.ariosto.it](http://www.ariosto.it)