

## ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE DEGLI STRACCETTI (PEZZI SENZA OSSO)


### I. PREPARAZIONE DELLA CARNE E DELLA MARINATA

Prepara:

- petti di pollo o altri pezzi senza osso (temperatura non superiore a +4°C)
- acqua fredda e ghiaccio (50% di acqua e 50% di ghiaccio tritato)
- marinata **piccante** Holly Powder - (confezione di 170 g) oppure marinata **delicata** Holly Powder - (confezione di 130 g)

1. Lava la carne di pollo sotto l'acqua corrente fredda e lasciala scolare.
2. Taglia i pezzi di pollo - filetto in **strisce da 25-30 g**. Il video con le istruzioni sul sito [www.hollypowder.it](http://www.hollypowder.it) sarà molto utile.
3. A seconda che tu stia preparando gli straccetti di filetto di pollo 'strips' piccanti o delicati, misura accuratamente (secondo la tabella sottostante) la giusta quantità di acqua fredda, ghiaccio e marinata di pollo piccante o delicata Holly Powder.
4. Mescola bene la marinata nell'acqua in modo che tutti gli ingredienti si sciolgano.
5. Sposta la carne nella scodella o nella massaggiatrice e versa la marinata preparata prima.
6. **Massaggia tutto insieme fino a quando la marinata non viene assorbita dalla carne (a mano: non meno di 5 minuti, con una massaggiatrice: circa 20 minuti). La marinata deve essere completamente assorbita dalla carne durante il massaggio. Non deve esserci acqua residua!**
7. Lascia riposare in frigo per una notte intera o per minimo 4 ore.

### TABELLA DI DOSAGGIO



MARINATA PICCANTE			
Carne in kg	Marinata in g	Acqua in ml	Ghiaccio in ml
1	34	100	100
2	68	200	200
3	102	300	300
4	136	400	400
5	170	500	500

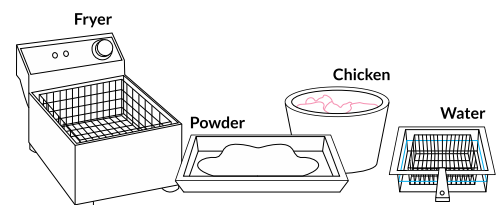
MARINATA DELICATA			
Carne in kg	Marinata in g	Acqua in ml	Ghiaccio in ml
1	26	100	100
2	52	200	200
3	78	300	300
4	104	400	400
5	130	500	500

Nota che ci sono istruzioni separate per la preparazione di pezzi con osso.

### II. IMPANATURA

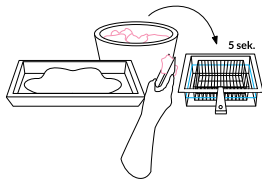
Per impanare occorrono:

- impanatura Holly Powder,
- contenitore per l'impanatura (GN 1/1, 100-150mm di altezza oppure GN 2/1, 100-150mm di altezza),
- contenitore con l'acqua (GN 1/2, 150mm di altezza),
- cestino per immergere la carne nell'acqua - si può usare il cestino come quello della fritticia (23mm x 21,5mm, 100mm di altezza),
- ATTENZIONE! pinze per mettere la carne marinata tra l'acqua e l'impanatura – per mantenere le mani asciutte,
- setaccio per setacciare l'impanatura.

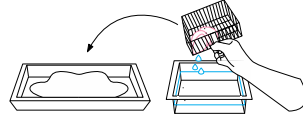


Il video con le istruzioni sull'impanatura e ulteriori informazioni su [www.hollypowder.it](http://www.hollypowder.it)

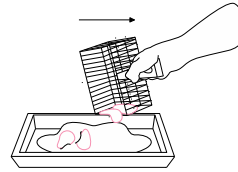
## STRACCETTI (PEZZI SENZA OSSO)



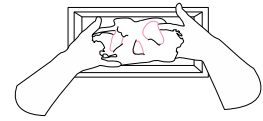
Metti i pezzi di carne marinata nell'acqua per un po'. Usa le pinze per spostare la carne per mantenere le mani asciutte.



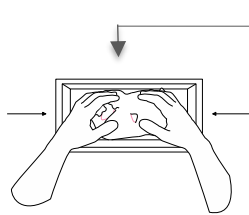
Rimuovi la carne dall'acqua utilizzando il cestello.



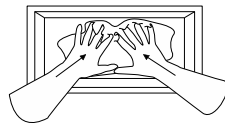
Distribuisi uniformemente i pezzi nell'impanatura.



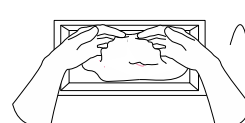
Separa i pezzi sollevandoli delicatamente dal basso. Non toccare mai la carne direttamente con le dita, sempre attraverso l'impanatura per mantenere le mani asciutte.



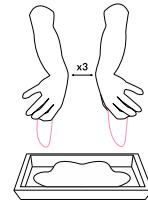
Inizia a impanare secondo la regola PPL (prendi, premi, lancia). Raccogli la carne ricoprendola con l'impanatura.



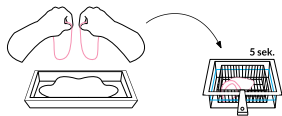
Premi l'impanatura sulla carne.



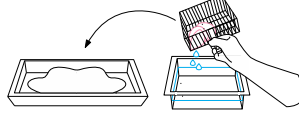
**Capovolg**i la carne impanata in modo che l'impanatura ricopra la carne su tutti i lati. Ripeti la regola PPL 6 volte dall'inizio.



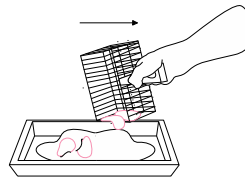
Afferra delicatamente i due straccetti per le estremità e scrolla l'impanatura in eccesso picchiando i polsi l'uno contro l'altro 3 volte.



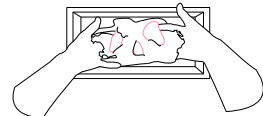
Metti i pezzi nell'acqua per la seconda volta.



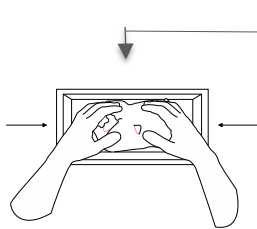
Sposta la carne nell'impanatura usando il cestello.



Distribuisi uniformemente i pezzi nell'impanatura.



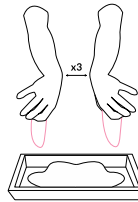
Separa i pezzi sollevandoli delicatamente dal basso.



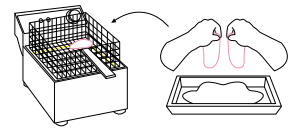
Inizia a impanare secondo il principio PL (prendi, lancia). Raccogli la carne ricoprendola con l'impanatura.



Passa la carne nell'impanatura. Ripeti la regola PL 6 volte. Cerca di impanare il pollo in modo che sia il più "soffice" possibile.



Afferra delicatamente i due straccetti per le estremità e scrolla l'impanatura in eccesso picchiando i polsi l'uno contro l'altro 3 volte.



Metti i pezzi nel cestello per friggere in modo che non si attacchino l'uno all'altro.

**NOTA:** Una volta eseguiti i passi descritti sopra, metti i pezzi di pollo nella friggitrice il prima possibile.

### III. FRITTURA

Riscalda il grasso nella friggitrice a 170°C. Metti dentro il cestello con i pezzi di pollo. Friggi la carne profondamente immersa nell'olio. Servi subito dopo la frittura.

Tempo approssimativo di frittura:

- straccetti di filetto di pollo "straccetti/crocchette" – circa 3,5 min. (dopo 30 secondi scuotere il cestello o girarlo in modo che i pezzi friggano uniformemente).
- ali (piccoli pezzi max. 50 g) – circa 7 min.
- cosce e sottocosse – circa 12 min. (solo in una friggitrice speciale).

**ATTENZIONE!** I parametri esatti di frittura sono determinati a seconda di tipo del dispositivo.