

SECONDI PIATTI

Alette di pollo alla birra

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

ALI DI POLLO 1 kg

BIRRA bottiglia da 66 cl - 1

ROSMARINO 2 rametti

MIELE 6 cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PEPERONCINO IN POLVERE 1 cucchiaino

da tè

Le alette di pollo alla birra sono un piatto assolutamente da condividere con gli amici più caciaroni e casinisti della vostra combriccola, soprattutto se li avete invitati per vedere insieme una partita di calcio. Alette di pollo marinate nella birra e poi glassate con il miele, una vera delizia!

Preparatene in grande quantità perchè vedrete come finiranno in un batter d'occhio.

Scoprite anche come preparare i [fusi di pollo alla birra!](#)

PREPARAZIONE

- 1** Le alette di pollo alla birra sono davvero buonissime e per prepararle ci vuole anche poca capacità culinarie. Partite dal raccogliere le alette di pollo in un contenitore che possa contenerle ma che non lasci così tanto spazio altrimenti vi servirà troppa birra per poterlo riempire.
- 2** Aggiungete alle alette i rametti di rosmarino e la birra in quantità sufficiente da coprire le alette, dovrebbe bastarvi una bottiglia da 66 cl. Coprite il contenitore con un foglio di pellicola trasparente e mettete da parte a marinare per un paio d'ore fuori dal frigorifero.
- 3** Al termine della marinatura, trasferite le alette su di una griglia posta in una teglia dopo averle scolate dalla marinatura. Dopo aver allineato le alette sulla griglia potete versare la marinata così com'è nella teglia posta sotto la griglia.

Salate e pepate le alette in maniera omogenea.
- 4** Scaldate il forno a 180°C in modalità statica e infornate le alette per circa 30 minuti.
- 5** Al termine della mezz'ora di cottura, sfornate le alette e trasferitele in una ciotola. Aggiungete il miele ed il peperoncino e mescolate affinché le alette ne siano completamente rivestite.
- 6** Buttate via la marinatura nella teglia sotto la griglia e trasferite nuovamente le alette sulla griglia per infornarle nuovamente per altri 10 minuti affinché il miele ed il peperoncino si caramellino formando una glassa golosa sulle alette.
- 7** Sfornate le alette e servitele immediatamente per dividerle con i vostri amici.