

SECONDI PIATTI

Alette di pollo fritte con salsa all'aceto

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Delle alette di pollo fritte, ma non le classiche alette di pollo...queste sono, infatti, accompagnate da una freschissima salsa all'aceto che andrà a bilanciare la sensazione di unto delle alette. Credeteci queste alette di pollo fritte con salsa all'aceto sono davvero squisite, provatele e ve ne innamorerete!

Il trucco di questa ricetta? La doppia frittura...guardate il video e stupitevi del risultato!

INGREDIENTI

- ALI DI POLLO 10
- FARINA 6 cucchiari da tavola
- PREZZEMOLO 1 ciuffo
- SPICCHIO DI AGLIO 4
- ACETO DI VINO BIANCO 3 cucchiari da tavola
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiari da tavola
- OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 l
- SALE
- PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Tagliate le ali di pollo a metà e rimuovete la punta più ossuta.



2 Passate i pezzi di ali nella farina. Trasferiteli in un colino e scuoteteli per rimuovere la farina in eccesso.





- 3** Realizzate la salsa: riunite nel bicchiere del frullatore ad immersione l'aglio, il prezzemolo, l'olio, l'aceto bianco e frullare il tutto.





- 4 Scaldate molto bene l'olio di semi per frittura e tuffatevi i pezzi di ali infarinati. Lasciateli friggere per 5 minuti.



- 5 Prelevate i pezzi di pollo e fateli scolare dall'olio in eccesso. Tuffateli, quindi, di nuovo nell'olio bollente e terminate di friggerli per altri 5 minuti. Scolateli quando ben dorati.



- 6 Scolate per bene i pezzi di pollo fritti.



- 7** Versate la salsa all'aceto in una salsiera e utilizzatela per accompagnare le alette di pollo fritte in tavola.



