

SECONDI PIATTI

# Alette di pollo alla messicana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

ALI DI POLLO 12

PATATE 600 gr

SEMI DI CORIANDOLO 1 cucchiaio da tè

SPICCHIO DI AGLIO 4

PEPERONCINO IN POLVERE 2 cucchiaini da tè

PAPRIKA PICCANTE 1 cucchiaio da tavola

LIMONE 2

SALSA TABASCO facoltativo -

PEPE NERO

SALE

La cena perfetta? **Alette di pollo alla messicana e [pizza](#)**! Abbinamento perfetto per una cena informale dove sporcarsi le dita è un divertimento obbligatorio! Le alette sono piccanti e profumatissime, in questa ricetta troverete tutti i consigli e i trucchi per prepararle alla perfezione e godervi in tavola uno street food tra i più apprezzati nel mondo!

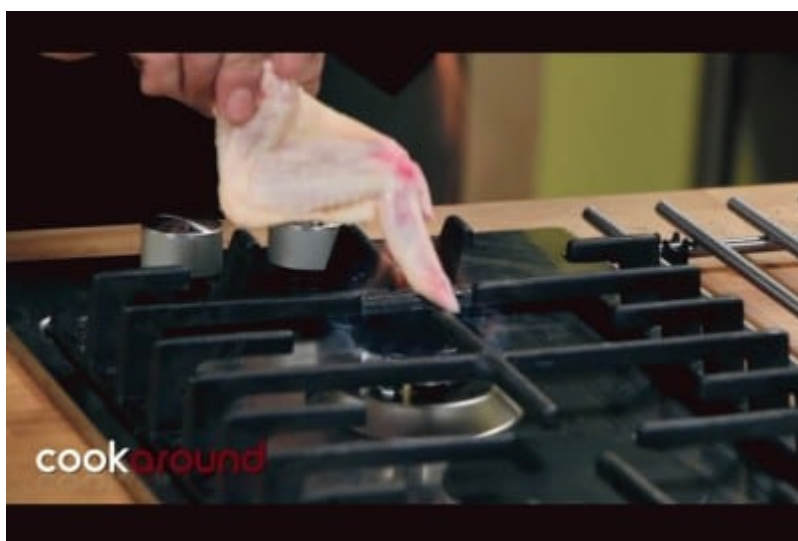
# PREPARAZIONE

- 1 Pre realizzare la ricetta delle ali di pollo alla messicana, mettete una pentola colma di acqua sul fuoco e portatela ad ebollizione.

Nel frattempo, sbucciate le patate, dividetele in pezzi grossi e quando l'acqua bolle, tuffatele nella pentola e lessatele.



- 2 Mentre le patate cuociono, preparate le alette di pollo: passatele sul fuoco per rimuovere l'eventuale peluria residua, quindi dividetele in tre pezzi incidendo in corrispondenza delle giunture e eliminate le punte.



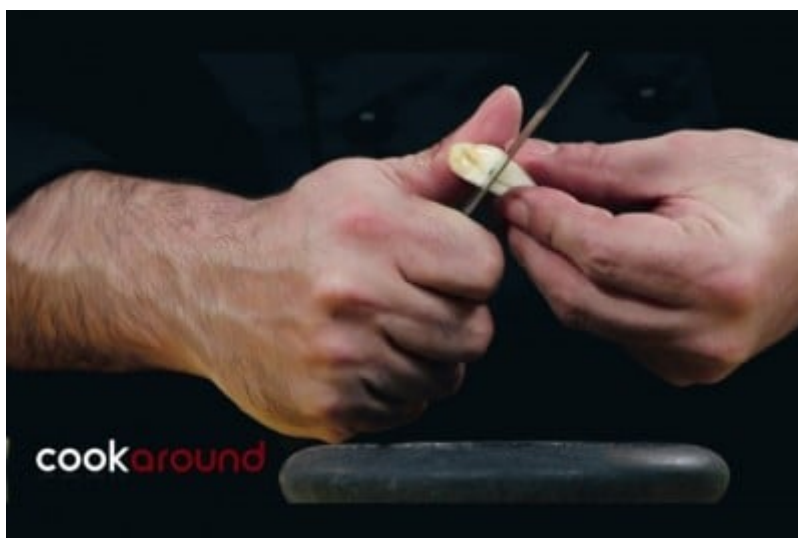


- 3 Riunite i pezzi d'ala in una ciotola con l'olio extravergine d'oliva, il succo di limone, del tabasco a piacere e mescolate per amalgamare bene gli ingredienti; mettete da parte ad insaporire.





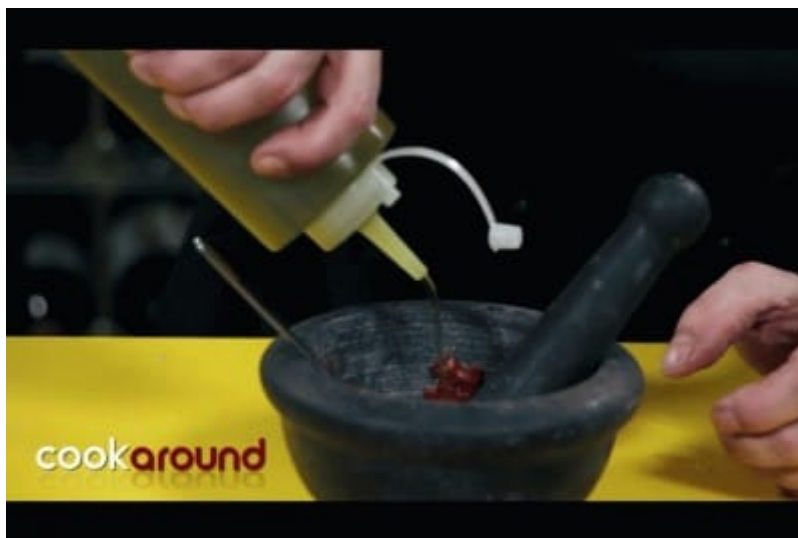
- 4 Riunite nel mortaio l'aglio, il peperoncino, i semi di coriandolo, la paprika piccante, il sale, il pepe e cominciate a pestare.







- 5 Quando il trito comincia ad amalgamarsi, aggiungete l'olio extravergine di oliva e continuate ad impastare.



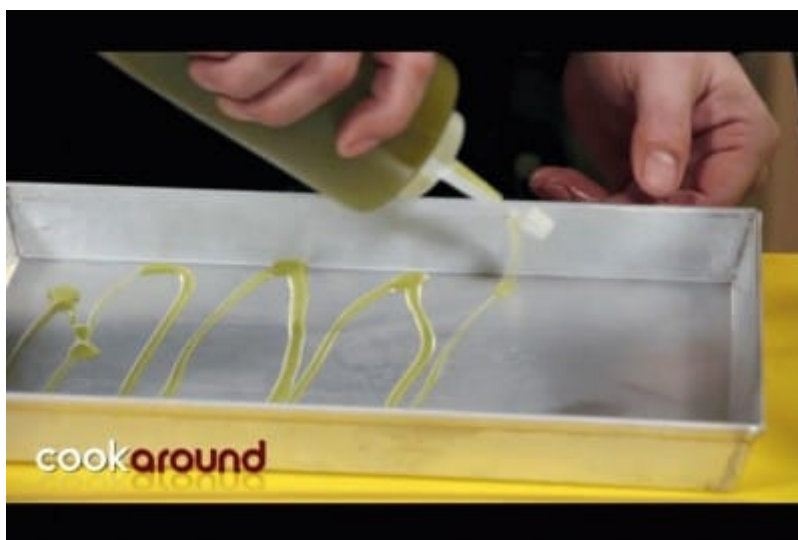
- 6 Trasferite il pollo in una pirofila e unite la marinata rimasta nella ciotola al mortaio con le altre spezie ed amalgamate.



- 7 Massaggiate la carne con la pasta di spezie fino a che ne sia completamente ricoperta.



- 8 Scolate le patate e disponetele su di una teglia da forno unta di olio, distribuitevi sopra i pezzetti di pollo ed infornate a 180-200°C per 25 minuti.





9 Servite le alette di pollo alla messicana ben calde.



CONSIGLI E CURIOSITÀ



**Posso fare questa ricetta con le coscette di pollo?**

Sì, certo ma aumenta un po' i tempi di cottura

**È necessario fiammeggiare?**

Sì perché le piccole piume sono molto fastidiose in bocca.

**Adoro le alette, mi piacciono in tutti i modi! Mi daresti altre ricette?**

Sul portale ne trovi tante, io ti consiglio le [alette alla soia](#) e gli [spiedini di alette](#)