

SECONDI PIATTI

## Alette di pollo fritte

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

ALI DI POLLO 12

UOVA 2

PANGRATTATO 50 gr

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

SALE

Quando la voglia di una cena super sfiziosa e super calorica chiama le **alette di pollo fritte** sono la risposta giusta! Non c'è niente che possa eguagliare la loro bontà! Tenere dentro, croccanti fuori, sono lo sfizio che ogni tanto ci si può concedere! Certo si tratta di un piatto che non è consigliato per chi è a dieta ma di certo è troppo buono per potergli resistere! Provate questa ricetta che ci ha lasciato un utente del forum, di certo non è difficile, ma se riscotrate problemi o avete perplessità potete scriverci nel box dei commenti. Davvero ottime queste alette di pollo fritte. Volete fare una cena super?? Abbinare le [patatine fritte stile fast food!](#)

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle alette di pollo fritte per prima cosa con un coltello bisogna incidere l'aletta vicino l'osso.



- 2 Tirare la carne verso il basso.





- 3 Fate sbollentare le alette in una pentola con abbondante acqua salata per 10 minuti circa. Poi fate raffreddare per bene.

In una ciotola mescolare le uova con un pizzico di sale.

Passate le alette prima nell'uovo poi nel pangrattato.

In una larga padella portate a temperatura l'olio (deve essere caldo ma non bollente altrimenti le alette rimangono crude all'interno) e friggere le alette.



CONSIGLIO

**Potrei fare la stessa ricetta utilizzando i fuselli di pollo?**

Sì ma cuociono in più tempo quindi tieneli d'occhio.

**Posso suggerirli una volta fritti?**

Te lo sconsiglio, al massimo puoi surgelarli dopo averli sbollentati.

**Potrei farli al forno?**

Sì certo, non sarà la stessa cosa, ma se non puoi mangiar fritto va bene al forno.

**Una volta fritte quanto tempo posso conservarle?**

Puoi conservarle per 24 ore in frigo, ma ti consiglio di mangiarle calde appena fritte.