

SECONDI PIATTI

Alette marinate allo spiedo

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **50 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE DI MARINATURA



Un secondo stuzzicante e piccante per la marinatura col pesto a base di spezie e peperoncini. Le alette marinate allo spiedo sono perfette per una grigliata con gli amici. Facili da fare mettono d'accordo sempre tutti, piacciono ai piccoli e ai grandi e di certo sono perfette per chi vuole portare a tavola qualcosa di sfizioso ma di semplice realizzazione. Ecco come farle in maniera perfetta. E se amate questo genere di portate vi diamo anche un altro consiglio: che dite si provarle con la [birra](#)? A noi piacciono tantissimo anche queste!

INGREDIENTI

ALI DI POLLO 12
PEPERONCINI PICCANTI freschi ,4 verdi e
2 rossi - 6
LIME 2
LIMONE
CIPOLLE bianca -
MAGGIORANA fresca -
CORIANDOLO
SEMI DI SESAMO
SEMI DI CUMINO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Private i peperoncini del picciolo e frullatene quattro, di cui due interi e due privati dei semi e delle membrane interne, con olio, maggiorana, bacche di coriandolo, semi di sesamo e cumino per ottenere un pesto.



- 2 Spuntate le alette di pollo, spaccate ognuna in due pezzi, raccoglieteli in una ciotola, conditeli con succo e scorza di lime, un cucchiaio del pesto preparato, stemperato con un goccio di olio, e lasciateli marinare per tre ore.



3 Affettate a velo la cipolla e fatela spurgare in acqua fredda insieme con i due peperoncini

rimanente, privati dei semi e delle membrane interne.



- 4 Preparete con le alette marinate quattro spiedini da arrostire sulla griglia ben calda, a fuoco medio, circa 15 minuti per parte.





5 Disponete subito gli spiedini sul piatto da portata con la cipolla strizzata e i peperoncini ridotti a filetti (julienne).

Condite con un'emulsione di olio, succo di limone e sale, quindi servite, accompagnando la carne con altro pesto a parte.

