

SECONDI PIATTI

# Ali di pollo al forno

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **35 min**    COSTO:

**molto basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + **12 ORE DI MARINATURA**

---



Immagina quelle [ali di pollo fritte](#), succulente, **deliziose e croccanti** che spesso ci fanno gola nei fast food, **irresistibili** e responsabili di quel **languorino che è davvero difficile ignorare**. Sì, sì! Proprio quelle! Ma scommetti che possiamo ottenere un **risultato altrettanto delizioso e senza la frittura** direttamente a casa nostra, usando il buon vecchio forno? La nostra **ricetta delle ali di pollo al forno** richiede una marinatura di almeno 12 ore, che conferisce alla carne del pollo **il giusto sapore e la perfetta tenerezza**. La **panatura** con cui avvolgiamo le ali di pollo al forno, prima di cuocerle,

crea una **crosticina** **deliziosa e croccante**, nulla da invidiare alle versioni fritte dei fast food.

Quindi **se ti abbiamo fatto venire fame**, non devi far altro che **seguire la nostra ricetta delle ali di pollo al forno**, con **video e passo passo fotografico**, e prepararti a farne una bella scorpacciata!

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Coniglio in porchetta](#)

[Agnello con cipolle e rosmarino](#)

[Ali di pollo saporite](#)

[Spezzatino con patate al forno](#)

[Costine al forno con salsa barbecue](#)

## INGREDIENTI PER FARE LE ALI DI POLLO

### AL FORNO

ALI DI POLLO 1 kg

PANE GRATTUGIATO 80 gr

AGLIO IN POLVERE 5 gr

PAPRIKA 2 gr

ZENZERO 2 gr

SUCCO DI LIMONE 1 bicchierino

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

## COME SI FANNO LE ALI DI POLLO AL FORNO

- 1 Inizia da 12 ore prima a preparare le ali di pollo al forno, tenere e croccanti come se fossero fritte: taglia tutte le ali di pollo in due parti, all'altezza dell'articolazione. Metti le ali così tagliate, all'interno di una ciotola e lascia marinare per 12 ore con olio extravergine di oliva e il succo del limone. Ti consiglio di tenere la ciotola con le ali di pollo in un punto non troppo caldo della tua cucina, coperta con della pellicola per alimenti.





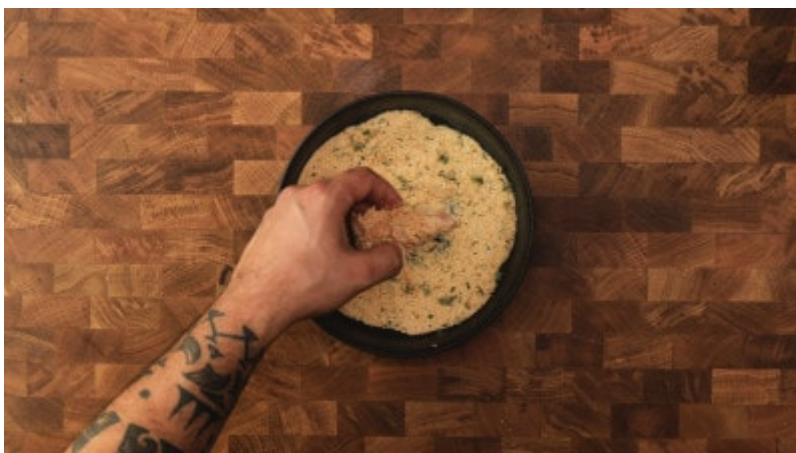
**2** Quando sono trascorse le 12 ore previste per la marinatura, prendi un'altra ciotola, versa il pane grattugiato, la paprika, lo zenzero l'aglio in polvere, timo e rosmarino tritati e sale e pepe. Mescola bene affinché tutti gli odori siano ben distribuiti nella panatura



3 Togli le ali di pollo dalla marinatura e, senza asciugarle, passale nella panatura, premi bene

girandole da ogni lato per far attaccare bene il pane condito. Man mano che le ali di pollo sono ben panate in ogni punto, sistemale distanziate le une dalle altre su una teglia rivestita con carta forno.

Inforna in forno caldo ventilato a 240°C per 30/35 minuti. Se pensi che sia necessario aggiungi qualche minuto di cottura girando le alette.





4 Le tue ali di pollo al forno sono pronte! Non ti resta che trasferirle su un piatto e mangiarle subito, prima che si raffreddino!

