

ANTIPASTI E SNACK

Ali di pollo al tamarindo piccante

LUOGO: Asia / Cambogia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 12 ali tagliate alla giuntura
- 2 tazze d'olio
- ½ cucchiaino di sale
- ¼ tazza di farina.

SALSA

- 1 cucchiaio di olio
- 2 spicchi d'aglio sminuzzati
- 1 cipolla gialla tritata
- 1 cucchiaio di polvere per brodo al tamarindo
- ½ tazza d'acqua
- 1 cucchiaio di amido di mais
- 2 cucchiari di salsa di pesce
- 1 cucchiaio di salsa di soia
- 2 cucchiari di zucchero
- 1 peperoncino Habanero o qualsiasi peperoncino piccante tritato (facoltativo)

PREPARAZIONE

- 1 In una grossa ciotola, marinare le ali di pollo con sale e farina. Mescolare bene. Scaldare 2 tazze di olio in una grossa padella. Quando l'olio è ben caldo, friggere le ali di pollo. Cuocere le ali fino a che siano ben dorate. Scolate l'olio in eccesso disponendo le ali su della carta assorbente e metterle da parte.

In una piccola ciotola mescolate l'acqua con l'amido di riso, la salsa di pesce, quella di soia, lo zucchero e la polvere di tamarindo. Mescolate bene e mettete da parte il composto. Scaldate un po' d'olio in una piccola casseruola. Quando l'olio è ben caldo, far saltare l'aglio, la cipolla ed il peperoncino. Mescolate. Aggiungete il misto di salse.

La salsina è pronta quando diventa densa come una crema, mescolate bene. Versate la salsa sopra le ali di pollo fritte e servite immediatamente.