

SECONDI PIATTI

## Ali di pollo all'americana

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



### INGREDIENTI

ali di pollo tagliate  
farina 00  
paprica dolce e forte  
misto di aromi per fritti  
olio di girasole.

### PREPARAZIONE

- 1** Lavare le alette di pollo con il sale e lasciarle scolare un pò.  
Mescolare la farina con le papriche, gli aromi e il sale.



**2** Infarinare le ali di pollo abbondantemente.

Scaldare bene l'olio nel tagame per fritti e friggere le ali prima a fiamma vivace, poi più lenta.

