

SECONDI PIATTI

# Ali di pollo alla Khmer Krom

LUOGO: *Asia / Cambogia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *10 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + *12 ORE DI MARINATURA*



## INGREDIENTI

ALI DI POLLO tagliate a metà - 12  
SPICCHIO DI AGLIO sminuzzati - 4  
ZUCCHERO ½ cucchiaini da tè  
AMIDO DI MAIS 2 cucchiaini da tavola  
FARINA 1 tazza  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5  
tazze  
SALE 2 cucchiaini da tè  
PEPE BIANCO 1 cucchiaino da tè

## PREPARAZIONE

**1** Miscelate il sale, lo zucchero ed il pepe bianco in una piccola ciotola e mettete da parte.



**2** Mettete le ali di pollo e l'aglio in una grossa ciotola. Cospargete con il composto per condire e miscelate bene.



**3** Aggiungete l'amido.



**4** Riponete in frigorifero per qualche ora o per una notte.

Trasferite le ali in una borsa di plastica con la farina.



**5** Scuotete fino a che le ali siano ben ricoperte dalla farina.

Scaldate la padella con l'olio. Quando è caldo friggete le ali e cuocetele fino a doratura.



6 Riunite le ali su di un colino per far colare l'olio in eccesso prima di servire.

### NOTE

Questa è una ricetta molto semplice per la preparazione di ali di pollo fritte nel modo Khmer Krom. Le ali al sapore d'aglio sono croccanti e molto saporite. E' un buon antipasto oppure un piatto unico accompagnato con del riso. C'è anche la ricetta per la salsa piccante allo zucchero di palma se si vuole far diventare le ali di pollo "Ali di pollo in salsa di zucchero di palma"