

SECONDI PIATTI

# Ali di pollo croccanti

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Se avete voglia di fare qualcosa per voi e per i vostri cari di sfizioso, magari da mangiare sul divano, con le mani davanti a un bel film, le ali di pollo croccanti sono proprio ciò che fa al caso vostro. Una ricetta questa che ci è stata lasciata sul forum, l'abbiamo provata e per la sua bontà e semplicità abbiamo deciso di riproporvela.

Se amate i secondi di carne bianca non esitate a realizzare questa ricetta economica e che piace sempre a tutti e se ne siete ghiotti, ecco per voi altre idee per fare ricette con il pollo sfiziose:

[alette di pollo alla birra](#)

[alette di pollo alla soia](#)

[alette di pollo alla messicana](#)

## INGREDIENTI

ALI DI POLLO 8

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3

cucchiaini da tavola

ROSMARINO rametto - 1

SALVIA 2-3 foglie -

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Tagliare le ali in due pezzi, nel punto dell'articolazione.

Lavatele e mettetele in padella con dell'acqua.



**2** Coprite con un coperchio.



**3** E fate cuocere.

Quando l'acqua si è consumata e le ali hanno cambiato colore perchè quasi cotte, aggiungete le spezie, l'olio ed il sale.



**4** Fate soffriggere fin quando saranno ben rosolate.

