

SECONDI PIATTI

Ali di pollo fritte di cook00

di: cook00

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

ALI DI POLLO 12

FARINA

OLIO DI SEMI

SALE

UOVA 4

PREPARAZIONE

1 Pulite le ali di pollo fiammeggiandole per eliminare le penne e l'eventuale peluria residua.

Trasferite in ciotole diverse la farina, le uova e nuovamente altra farina che potrete aromatizzare con della paprica.



2 Infarinate le alette di pollo nella prima ciotola.



3 Passate le alette nella seconda ciotola, con l'uovo.



4 Ripassate, infine, nella terza ciotola con la farina o farina con paprica a vostro gusto.





5 Scaldate un dito abbondante di olio di semi in una padella e iniziate a friggere.



6 Quando le alette di pollo saranno tutte fritte e ben dorate, salatele e servitele ben calde.