

SECONDI PIATTI

Ali di pollo fritte

di: *mentecuore*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 2 ORE DI MARINATURA



Le ali di **pollo fritte** sono uno tra i peccati di gola salati più desiderati in assoluto!! Si tratta di una ricetta che mette d'accordo proprio tutti, adulti e ragazzi che di fronte ad un piatto ricco come questo non hanno alternative che lanciarsi e prenderne a più non posso! E per una volta ci si può scordare delle buone maniere, perché le alette di pollo fritte vanno rigorosamente mangiate con le mani!!
Attenzione che scottano però! Assolute o da intingere nelle salse più golose sono un piatto gustosissimo che di certo non si può rifiutare! E se volete realizzare una serata a tema Junk food provate anche i [pop corn](#) di pollo!

INGREDIENTI

ALI DI POLLO 500 gr
ROSMARINO 2 rametti
PREZZEMOLO 1 ciuffo
ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaino da tavola
AGLIO IN POLVERE 1 cucchiaino da tè
PEPERONCINO IN POLVERE 1 cucchiaino da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 40 gr
ACETO BALSAMICO 2 cucchiaini da tavola
LATTE INTERO 2 cucchiaini da tavola
SUCCO DI LIMONE 1
OLIO DI ARACHIDI
FARINA
UOVA 2
PANGRATTATO
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare le ali di pollo fritte prima di tutto pulite bene la carne, rimuovete le punte più esterne delle ali ed eliminate ogni residuo del piumaggio. Lavatele bene sotto l'acqua corrente e asciugatele bene.

- 2 In un contenitore capiente mescolate il latte, l'olio, l'aceto balsamico, il succo di limone, l'origano, il rosmarino, il prezzemolo, il peperoncino e l'aglio. Unite le ali di pollo, mescolate e fate marinare un paio d'ore coperto con della pellicola per alimenti a temperatura ambiente.
- 3 Rimuovete quindi le alette dalla marinata e sgocciolatele bene, passatele dunque nella farina quindi nell'uovo sbattuto ed infine nel pangrattato.
- 4 Versate l'olio di arachidi in una padella, portatelo intorno ad una temperatura di 150-160 C° e friggete le alette di pollo, lasciatele cuocere per diversi minuti in modo che si cuociano uniformemente soprattutto all'interno all'interno, calcolate circa 7-8 minuti totali.
- 5 Scolate le ali di pollo fritte, su carta assorbente, in maniera tale da far eliminare tutto l'olio in eccesso e, servire con una generosa spolverata di sale e con delle fette di limone.

CONSIGLIO