

SECONDI PIATTI

Ali di pollo glassate con aglio e zenzero al forno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

circa 2 kg di ali di pollo
2 cucchiai di olio di oliva
3 cucchiai di Frank salsa (o 2 cucchiai di ketchup piccante)
farina q.b.

PER LA GLASSA

3 spicchi d'aglio schiacciati
2 cucchiai di zenzero grattugiato (oppure in polvere)
1 cucchiaio di Sambal salsa di peperoncino rosso o 1/2 cucchiaino di peperoncino
100 ml di aceto di riso (oppure metà di aceto rosso e metà di aceto bianco)
70 g tazza di zucchero di canna
1 cucchiaino di salsa di soia.

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa scaldate il forno a 220°C, tagliate le ali di pollo in tre parti.



- 2 Mettetele in un recipiente e conditele con il sale, il pepe, il ketchup e l'olio di oliva. Amalgamate bene con le mani per distribuire bene il condimento su tutte le ali.



- 3 Prendere 2 sacchetti di plastica, quelli per conservare i cibi e inseriteli uno all'interno dell'altro (usate 2 perchè uno solo si potrebbe bucare). Versate all'interno la farina e le ali e muovere il sacchetto affinché le alette siano ben ricoperte di farina.



- 4 Ricoprire con carta forno la leccarda e adagiarvi le ali.



5 Cuocete in forno per 30 minuti.



6 A metà cottura rigiratele e cuocetele per altri 30 minuti.



- 7** Nel frattempo preparate la glassa: in un pentolino versate l'aceto, lo zucchero, la salsa di soia, la salsa di peperoncino, lo zenzero e l'aglio. Mescolate e portate a ebollizione, lasciando bollire per qualche minuto.



8 Togliete le ali dal forno, mettetele in un recipiente e irrorate con la glassa, mescolate bene, rimettetele sulla leccarda e passate nuovamente in forno per qualche minuto.

