

SECONDI PIATTI

Ali di pollo ripiene fritte

LUOGO: *Asia / Thailandia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 1 tazza di pane grattugiato
- 6 ali di pollo disossate
- 1 tazza di noodles di fagioli Mung immersi in acqua per 15 minuti quindi tagliati in pezzi da 1 cm
- ½ tazza di castagne d'acqua affettate
- 2 uova
- 1 cucchiaino di aglio tritato
- 1/3 tazza di farina di frumento
- 200g di carne di maiale tritata

PREPARAZIONE

- 1 Miscelate insieme i noodles, il coriandolo, le castagne, un uovo, l'aglio, la farina e il maiale macinato e farcite, con questo composto, le ali di pollo disossate senza eccedere. Cuocete al vapore le ali di pollo per 15 minuti, quindi scolatele e fatele raffreddare. Scaldate l'olio per la frittura a fuoco medio-alto. Miscelate un uovo con il pane grattugiato

e immergetevi le ali di pollo, quindi friggetele fino a che siano dorate.

Affettatele e servitele con salsa di peperoncino dolce.