

SECONDI PIATTI

# Ali di pollo ripiene

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



1 cucchiaio di concentrato di pomodoro

vino rosso q.b.

brodo di pollo q.b.

## PER SERVIRE

risotto al limone.

## PREPARAZIONE

- 1 Disossate le ali di pollo, salate, pepate e distribuite sulla carne dei fiocchi di chili.



- 2 Riempite le ali disossate con il prosciutto crudo e la mortadella ben tritati, mezzo peperoncino tritato fine, del prezzemolo anch'esso tritato e la noce moscata; arrotolate il tutto come fossero involtini.



- 3 Avvolgete le ali farcite nella rete di maiale preventivamente messa in acqua fredda per circa un'ora.



- 4 Cuocete le ali di pollo farcite in casseruola con dell'olio, alloro, salvia e rosmarino.

Appena prima di togliere la casseruola dal fuoco, aggiungete un cucchiaino di crema di aceto balsamico.



**5** Prelevate le ali di pollo dalla casseruola e mettetele da parte al caldo, unite alla casseruola la cipolla, il sedano, l'aglio, il concentrato di pomodoro, del vino rosso e poco brodo di pollo regolandovi con la consistenza che vorrete ottenere.

Fate restringere l'intingolo, quindi passatelo al colino.

Servite le alette di pollo su un fondo di risotto al limone e nappando con il sughetto.