

SECONDI PIATTI

Buffalo chicken wings

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

20 ali di pollo
olio di semi per friggere.

PER IL CONDIMENTO PICCANTE

40 g di burro
4 cucchiaini di Tabasco
1 pizzico di pepe di cayenna
sale e pepe.

PER LA SALSA 'BLUE CHEESE'

1 tazza di maionese
2 cucchiaini di cipolla tritata
1 cucchiaino di aglio tritato finemente
1/2 tazza di panna acida
1 cucchiaino di aceto bianco
1/4 di tazza di formaggio 'blue cheese' a pezzetti (può essere sostituito da un gorgonzola stagionato e forte).

PREPARAZIONE

- 1 Dare un leggero colpo con la lama del coltello ad ogni ala, incidere con un taglio la pelle nella piega dell'ala. Preparare una padella per friggere con 5 cm di olio di semi. Far scaldare molto l'olio e aggiungere le ali di pollo.
Friggere sino a quando non saranno dorate, circa 10 minuti. Toglierele dall'olio, metterle su una carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso e tenerle in caldo. Preparare il condimento piccante sciogliendo il burro in una piccola casseruola e aggiungendovi il Tabasco.
Mettervi anche il pepe di cayenna e sale e pepe a piacere. Mescolare bene. Per preparare la salsa combinare la maionese con l'aglio, la cipolla, la panna acida, l'aceto e il formaggio in un mixer. Miscelare bene. Servire il pollo su un piatto con al centro le due salse d'accompagnamento.

NOTE

La proprietà di un bar di Buffalo, nello stato di New York, ricevette per errore una grande fornitura di ali di pollo. Le fece friggere e le servì accompagnate con un condimento piccante e una salsa al 'blue cheese'. Fu un successo tale che ogni 29 luglio ora a Buffalo v'è il 'Chicken Wing Day', il giorno dell'ala di pollo.