

SECONDI PIATTI

Le mie ali di pollo all'americana

di: *Danita*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

ali di pollo tagliate
farina 00
paprica dolce e forte
misto di aromi per fritti
olio di girasole.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare le alette di pollo con il sale e lasciarle scolare un pò.
Mescolare la farina con le papriche, gli aromi e il sale.



2 Infarinare le ali di pollo abbondantemente.

Scaldare bene l'olio nel tagame per fritti e friggere le ali prima a fiamma vivace, poi più lenta.

