

SECONDI PIATTI

Ali di pollo fritte



Le **ali di pollo fritte** sono uno tra i peccati di gola salati più desiderati in assoluto!! Si tratta di una ricetta che mette d'accordo proprio tutti, adulti e ragazzi che di fronte ad un piatto ricco come questo non hanno alternative che lanciarsi e prenderne a più non posso!

Le alette di pollo fritte nascono in America e da lì, per la loro bontà si sono diffuse poi in tutto il mondo. Spesso vi sarà capitato di mangiarle nei pub ma sapete che farle in casa non è assolutamente difficile? Qui vi spieghiamo tutti i segreti per farle buonissime, con la crosticina croccante fuori e morbide dentro.

Impossibile non leccarsi le dita! E già perché per una volta ci si può scordare delle buone maniere, visto che le alette di pollo fritte vanno rigorosamente mangiate con le mani!! Attenzione che scottano però! Assolute o da intingere nelle salse più golose sono un piatto gustosissimo che di certo non si può rifiutare!

Le ali di pollo fatte fritte sono davvero speciali, perfette da portare a tavola durante una cena sfiziosa tra amici oppure se volete proprio strafare ideali per una maratona sul divano a guardare serie tv. Abbinatele a salsette varie, magari home made, come la salsa bbq o una buona maionese fatta in casa e vedrete che successo.

Se volete sorprendere i vostri ospiti potete servirle come finger food durante l'aperitivo, eliminando da esse gli ossicini centrali, se la cottura è stata fatta bene verranno via molto facilmente.

Per renderle saporite e succulente la marinatura è fondamentale. Questo periodo di tempo infatti durante il quale le alette sono immerse nella miscela renderà la carne profumata e tenerissima.

La panatura aromatica poi è ciò che ci vuole affinché esse risultino ancora più irresistibili.

Provate questa nostra versione particolare e se le amate alla follia quanto noi, ecco altre ricette con le alette di pollo da provare assolutamente.

[alette di pollo alla birra](#)

[alette di pollo alla soia](#)

[alette di pollo alla messicana](#)

INGREDIENTI

ALI DI POLLO 500 gr

ROSMARINO 2 rametti

PREZZEMOLO 1 ciuffo

ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaio da
tavola

AGLIO LIOFILIZZATO 1 cucchiaio da
tavola

PEPERONCINO IN POLVERE 1 cucchiaio
da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 40
gr

ACETO BALSAMICO 3 cucchiari da tavola

LATTE INTERO 2 cucchiari da tavola

SUCCO DI LIMONE 1

OLIO DI ARACHIDI

FARINA

UOVA 2

PANGRATTATO

SALE

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta delle alette di pollo fritte per prima cosa dedicatevi alla marinatura.

In un contenitore capiente mettete l'origano secco, l'aglio liofilizzato, il peperoncino macinato, il prezzemolo e il rosmarino. Aggiungete l'aceto balsamico e il latte intero, ancora il succo di limone con l'olio evo, quindi mescolate il composto.







- 2 A questa marinata unite le ali di pollo, mescolate e fate marinare un paio d'ore coperto con della pellicola per alimenti a temperatura ambiente.



3 Rimuovete quindi le alette dalla marinata e sgocciolatele bene, passatele dunque nella

farina quindi nell'uovo leggermente sbattuto con una forchetta ed infine nel pangrattato.





4 Versate l'olio di arachidi in una padella adatta alle frittate, portatelo ad una temperatura intorno ai 150-160 C° e frigete le alette di pollo.

Lasciatele cuocere per diversi minuti in modo che si cuociano uniformemente soprattutto all'interno, calcolate circa 10-15 minuti totali.





- 5 Scolate le ali di pollo fritte, su carta assorbente, in maniera tale da far eliminare tutto l'olio in eccesso e servite con una generosa spolverata di sale e con delle fette di limone.

