

SECONDI PIATTI

Ali di pollo in friggitrice ad aria piccanti e leggere

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le ali di pollo in friggitrice ad aria sono una soluzione perfetta per chi desidera un piatto croccante e saporito senza l'eccesso di olio della frittura tradizionale. [La friggitrice ad aria](#) utilizza l'aria calda per rendere le ali di pollo irresistibilmente croccanti all'esterno e succose all'interno.

Ideali per un aperitivo, una cena informale o una festa, le ali di pollo in friggitrice ad aria sono semplici da preparare e richiedono pochi ingredienti.

Segui la nostra ricetta passo dopo passo e scopri come ottenere ali di pollo perfette ogni volta, con il minimo

sforzo e il massimo gusto. Cuciniamo?

INGREDIENTI PER FARE LE ALI DI POLLO IN FRIGGITRICE AD ARIA

ALI DI POLLO 500 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

PEPE NERO

SALE

PAPRIKA PICCANTE

ZENZERO IN POLVERE

AGLIO IN POLVERE

COME FARE LE ALI DI POLLO IN FRIGGITRICE AD ARIA

- 1 In una ciotola versa l'olio extravergine di oliva, aggiungi la paprica piccante, lo zenzero in polvere, l'aglio in polvere, il sale e il pepe.





2 Mescola il tutto. Aggiungì nella ciotola le ali di pollo e mescola nuovamente per rivestire totalmente la carne. Fai riposare per 30 minuti.





3 Disponi le ali nel cestello della friggitrice ad aria ricoperto di carta forno. Cuoci a 180°C

per 25 minuti, avendo l'accortezza di rigirare la carne 3-4 volte durante la cottura. Servi ancora calde per gustare al meglio la fragranza delle ali di pollo in friggitrice ad aria.



SE TI SONO PIACIUTE LE ALI DI POLLO IN FRIGGITRICE AD ARIA,

[Involtini di carne in friggitrice ad aria](#)

[Cozze gratinate in friggitrice ad aria](#)

[Crocchette di patate in friggitrice ad aria](#)

[Nuggets di pollo in friggitrice ad aria](#)

[Pasta gratinata in friggitrice ad aria](#)

PROVA ANCHE QUESTE RICETTE: