

SECONDI PIATTI

# Ali di pollo saporite

di: *Cookaround*

---

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 50 min    COSTO:  
molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



Le ali di pollo saporite sono un [secondo piatto](#) semplice ed economico. Pochi minuti per preparare il pollo e le patate, poi ci pensa il forno a cuocere tutto, senza nessun tipo di intervento.

Erbe e spezie, pane e patate, sono il condimento ideale per queste ali di pollo saporite. una volta provate, non saprai più farne a meno, te lo assicuro! Puoi usare tutte le spezie che vuoi, anche quelle secche che sono dimenticate in fondo alla dispensa chissà da quanto tempo!

Se ti interessano altre ricette con il pollo ti consigliamo:

[Ali di pollo al forno](#)

[Alette di pollo alla messicana](#)

[Alette di pollo alla soia](#)

## INGREDIENTI

ORIGANO FRESCO 1 rametto

TIMO 1 rametto

ROSMARINO 1 rametto

PREZZEMOLO 1 ciuffo

UOVA 2

PANGRATTATO 180 gr

PEPERONCINO IN POLVERE 1 gr

PEPE NERO

SALE 5 gr

ZENZERO IN POLVERE 2 gr

FARINA 150 gr

ALI DI POLLO 8

PATATE 500 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50  
gr

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le ali di pollo saporite, Comincia sfogliando un rametto di origano, uno di timo, uno di rosmarino, e un ciuffo di prezzemolo. Trita tutto con un coltello.



2 Versa il trito in una ciotola con il pan grattato e aggiungi, peperoncino, zenzero in polvere, sale e pepe. Poi mescola Metti da parte. In un'altra ciotola rompi 2 uova e sbattile con una forchetta. Se vuoi, puoi aggiungere anche un goccino d'acqua per averle un pò più liquide.





**3** Versa la farina su di un piatto e infarina le ali di pollo una ad una. Poi impanale. passandole prima nell'uovo, poi nel pane. Man mano che le impani disponile su una teglia da forno.





- 4 Pela le patate e tagliale a tocchetti da 2 cm per lato, tagliandole prima a metà o in 3, in base alla dimensione della patata, poi a di nuovo a metà e poi a tocchetti.

Raccogli le patate e impanale con il pangrattato avanzato dalla panatura del pollo. Metti anche le patate sulla teglia. Dai una bella oliata a tutto quanto con olio extravergine di oliva e cuoci in forno ventilato a 220 °C per 45/50 minuti.



