

SECONDI PIATTI

Ali di pollo saporite

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](#)

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.



