

ANTIPASTI E SNACK

Alette di pollo al forno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le alette di pollo al forno sono uno di quei piatti che dovrebbe di regola essere inserito nei menù familiari perché costano poco, sono sfiziose e piacciono sempre a tutti. Se a tutto questo aggiungete il fatto che si preparano in pochissimo tempo il gioco è fatto! E poi volete mettere la soddisfazione di prepararle in casa? In questo modo possiamo dire finalmente basta agli alimenti preconfezionati in modo da essere certi di ciò che usiamo e di quali ingredienti andiamo a scegliere e che poi sono più adatti a noi. Facendo questa ricetta riuscirete di certo a realizzare un versione simile a quella consumata nei pub, ma con la consapevolezza che può essere modificata come più vi piace! Vi raccomandiamo di farle ad hoc in modo che i vostri commensali vi diano tanta soddisfazione! Seguite la ricetta e se doveste riscontrare difficoltà scriveteci nel box dei commenti. Cosa potete abbinare alle alette? Basta una semplice insalata oppure per fare il mix top, provate le nostre [patate al forno!](#)

INGREDIENTI

ALI DI POLLO 1 kg

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle alette di pollo al forno per prima cosa bisogna pulire bene le alette ed asciugarle, A questo punto si devono fiammeggiare per eliminare residui di piume quindi poi stenderle su una teglia precedentemente coperta da un foglio di carta forno, salare e pepare.

Cuocere in forno caldo a 250° per circa mezzora.

CONSIGLIO

Posso utilizzare la stessa tecnica per cuocere i fuselli?

Sì va benissimo, ma devi lasciarli in forno un po' di più.

Non mi piace molto il sapore del pollo, come posso renderlo più delicato?

Puoi preparare una marinata con limone, rosmarino e aglio e lascirci il pollo dentro per un paio di ore. Poi cuoci secondo la ricetta.

Al posto del pepe posso usare il peperoncino?

Sì certo verrà buonissimo :)

Quanto tempo posso conservare le alette di pollo una volta cotte?

Puoi conservarle in frigorifero per 24 ore.