

SECONDI PIATTI

Alette di pollo arrostate

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



Le **alette di pollo arrostate** sono un di quelle ricette che fanno la felicità di tutti! Con quella crosticina croccante fuori, tenere dentro, da mangiare rigorosamente con le mani, sono un piatto vivace e gustoso. Sono perfette per chi ama il piccante ma lo sono anche per chi ama stuzzicare qualcosa di buono! Perché in effetti quando si ha voglia di una cenetta sfiziosa viene subito in mente il junk food, ma se non vogliamo per forza fare qualcosa di fritto le alette arrostate sono una preziosa alternativa! Con questa ricetta le alette vengono davvero ottime, e ben equilibrate tra la parte esterna e

quella interna. Provatele ad una cenetta estiva tra amici, magari potreste accompagnare queste alette con una [salsa barbecue](#) fatta in casa: favolosa! La realizzazione di questa versione è davvero semplice ma qualora aveste bisogno vi invitiamo a lasciarci un commento nel box in basso.

INGREDIENTI

ALI DI POLLO 500 gr

AROMI A SCELTA da grigliate - 1 cucchiaino da tè

ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaino da tè

SALVIA 2 foglie

ROSMARINO 1 rametto

MENTUCCIA 4 foglie

LIMONE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6 cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle alette di pollo arrostiti, per prima cosa pulite le ali con il sale e mettetele in una ciotola a marinare per un paio d'ore con tutti gli ingredienti.



2 Cuocetele sopra il barbecue spennellando con la marinata.



3 Rigiratele spesso in modo da cuocere da ogni lato, e quando sono cotte mettetele su un piatto da portata.



4 Servitele calde

CONSIGLIO

Potrei realizzare questa ricetta anche con le anchette?

Si certo, ma il tempo di cottura risulterà maggiore.

Devo eliminare i peli delle ali?

Strofinandole con il sale già si eliminano, ma poi mettendole sul bbq vanno via.

Che erbe aromatiche potrei aggiungere alla marinata?

Va benissimo il rosmarino, ma anche il timo dà un profumo notevole.