

SECONDI PIATTI

Alette di pollo fritte

di: *giò69*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Quando la voglia di una cena super sfiziosa e super calorica chiama le **alette di pollo fritte** sono la risposta giusta! Non c'è niente che possa eguagliare la loro bontà! Tenere dentro, croccanti fuori, sono lo sfizio che ogni tanto ci si può concedere! Certo si tratta di un piatto che non è consigliato per chi è a dieta ma di certo è troppo buono per potergli resistere! Provate questa ricetta che ci ha lasciato un utente del forum, di certo non è difficile, ma se riscontrate problemi o avete perplessità potete scriverci nel box dei commenti. Davvero ottime queste alette di pollo fritte. Volete fare una cena super?? Abbinare le [patatine fritte stile fast food!](#)

INGREDIENTI

ALI DI POLLO 12

UOVA 2

PANGRATTATO 50 gr

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle alette di pollo fritte per prima cosa con un coltello bisogna incidere l'aletta vicino l'osso.



2 Tirare la carne verso il basso.



3 Fate sbollentare le alette in una pentola con abbondante acqua salata per 10 minuti circa. Poi fate raffreddare per bene.

In una ciotola mescolare le uova con un pizzico di sale.

Passate le alette prima nell'uovo poi nel pangrattato.

In una larga padella portate a temperatura l'olio (deve essere caldo ma non bollente altrimenti le alette rimangono crude all'interno) e friggere le alette.



CONSIGLIO