

SECONDI PIATTI

# Alette di pollo piccanti

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **60 min**    COTTURA: **45 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Alette di pollo piccanti, ovvero delle bombe aromatiche e piccanti da condividere con gli amici davanti ad una birra ghiacciata. Farle non è assolutamente difficile e finirle tutte velocemente è ancora più semplice. Nessuno riesce a resistere alla bontà di queste alette di pollo e siamo sicuri diventerà presto un grande cavallo di battaglia anche a casa vostra. Se amate il pollo e cercate sempre nuove ricette per farlo in maniera saporita e stuzzicante, ecco per voi un'altra idea: [pollo alle mandorle](#).

## INGREDIENTI

ALI DI POLLO 8

ZENZERO 5 cm - 1

SPICCHIO DI AGLIO 3

SALSA PIRI-PIRI 2 cucchiaini da tavola

SRIRACHA ROSSA 2 cucchiaini da tavola

SRIRACHA VERDE 2 cucchiaini da tavola

SALSA DI SOIA chiara - 1 cucchiaino da tavola

ZUCCHERO DI CANNA 3 cucchiaini da tavola

ACETO DI VINO BIANCO 1 bicchiere

FARINA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola

SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Dividete le alette di pollo, eliminando le punte prive di polpa. Riunite la carne in una ciotola.



- 2 Quindi condite i pezzi di polpa: aggiungete il sale, il pepe, la salsa piri-piri, la sriracha rossa e verde e amalgamate il tutto con le mani.





**3** Versate un po' di farina in un sacchetto per alimenti e unite anche il pollo.



**4** Sbattete il sacchetto affinché la farina ricopra tutti i pezzi in modo uniforme.



**5** Trasferite ora il pollo in una teglia ricoperta da carta alluminio.



**6** Vaporizzateci sopra dell'olio extravergine d'oliva e infornate a 180°C per 15 minuti circa.



**7** Nel frattempo, prendete un pentolino e aggiungeteci gli spicchi d'aglio chiacciati, lo zenzero grattugiato, lo zucchero di canna, l'aceto di vino bianco, la sriracha rossa e la salsa di soia; fate andare il tutto a fuoco moderato, girando di tanto in tanto.

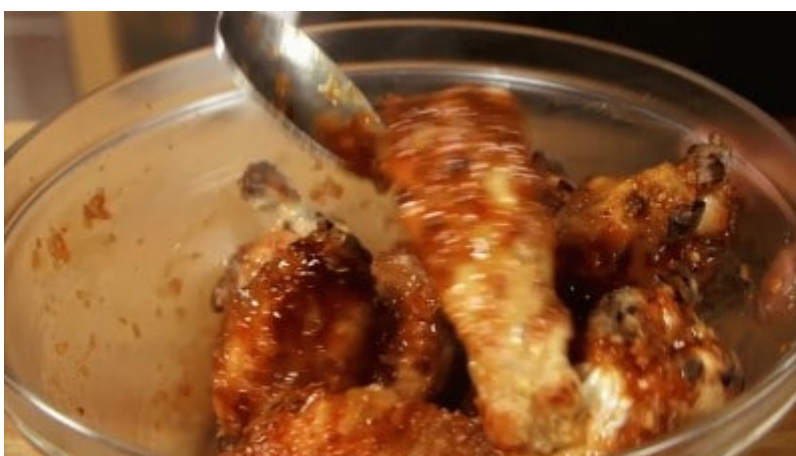


8 Trascorsi i primi 15 minuti, tirate fuori i pezzetti di pollo, girateli ed infornateli di nuovo

per altri 10 minuti.



- 9** A questo punto trasferite il pollo in una ciotola, versatevi sopra la salsa addensata e mescolate.



- 10** Disponete i pezzi di pollo in una teglia rivestita da carta forno ed infornate nuovamente per altri 10 minuti.



**11** Servite le alette di pollo piccanti ben calde ai vostri commensali.

