

SECONDI PIATTI

## Ali di pollo al forno

---

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 35 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 12 ORE DI MARINATURA

---



Le Ali di pollo al forno è una ricetta veloce ed economica che si prepara in tempo zero!

Spesso si tende a utilizzare il [petto](#) o le cosce perché sono più comode e facili da cucinare, ma se invece ti dicessi che le ali di pollo sono altrettanto facili e veloci da cucinare?

In meno di 10 minuti le infili nel forno e poi te le puoi anche dimenticare.. Magari no :)

Ricoperte da una croccante panatura di pane e spezie poi cotte in forno, sono quindi perfette per i bambini. E se ci aggiungessimo anche del peperoncino?!

Se ti interessano altri modi per cucinare le ali di pollo ti consigliamo di guardare anche:

[Ali di pollo al basilico](#)

[Ali di pollo fritte](#)

## INGREDIENTI

ALI DI POLLO 900 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SUCCO DI LIMONE 1 bicchierino

PANE GRATTUGIATO 80 gr

PAPRIKA 2 gr

AGLIO IN POLVERE 5 gr

ZENZERO 2 gr

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le ali di pollo al forno, comincia tagliando le ali in due all'altezza dell'articolazione. Fai lo stesso con le altre.

Metti le ali all'interno di una ciotola e lascia amrinare qualche minuto con olio e il succo del limone





**2** In un'altra ciotola versa il pane grattugiato, la paprika, lo zenzero l'aglio in polvere, timo e rosmarnino tritati e sale e pepe.

Puoi variare la panatura con tutte le spezie che vuoi, perchè non aggiungere del pepeoncino per esempio?



3 Mescola bene la panatura ed impana le ali appena marinate. Non le asciugare, così si

attaccherà bene il pane. Una volta che sono ben impanate, trasferiscile su una teglia foderata con carta forno.

Inforna in forno caldo ventilato a 235°C per 30/35 minuti. se pensi che sia necessario aggiungi qualche minuto di cottura girando le alette.





4 Le tue ali di pollo al forno sono pronte! Non ti resta che trasferirle su un piatto e mangiarle subito, prima che si raffreddino!

