

SECONDI PIATTI

Ali di pollo all'americana

di: *Danita*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

ali di pollo tagliate
farina 00
paprica dolce e forte
misto di aromi per fritti
olio di girasole.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare le alette di pollo con il sale e lasciarle scolare un pò.
Mescolare la farina con le papriche, gli aromi e il sale.



2 Infarinare le ali di pollo abbondantemente.

Scaldare bene l'olio nel tagame per fritti e friggere le ali prima a fiamma vivace, poi più lenta.

