

SECONDI PIATTI

Ali di pollo croccanti

di: *lucina*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se avete voglia di fare qualcosa per voi e per i vostri cari di sfizioso, magari da mangiare sul divano, con le mani davanti a un bel film, le ali di pollo croccanti sono proprio ciò che fa al caso vostro. Una ricetta questa che ci è stata lasciata sul forum, l'abbiamo provata e per la sua bontà e semplicità abbiamo deciso di riproporvela.

Se amate i secondi di carne bianca non esitate a realizzare questa ricetta economica e che piace sempre a tutti e se ne siete ghiotti, ecco per voi altre idee per fare ricette con il pollo sfiziose:

[alette di pollo alla birra](#)

[alette di pollo alla soia](#)

INGREDIENTI

ALI DI POLLO 8

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiaini da tavola

ROSMARINO rametto - 1

SALVIA 2-3 foglie -

SALE

PREPARAZIONE

1 Tagliare le ali in due pezzi, nel punto dell'articolazione.

Lavatele e mettetele in padella con dell'acqua.



2 Coprite con un coperchio.



3 E fate cuocere.

Quando l'acqua si è consumata e le ali hanno cambiato colore perchè quasi cotte, aggiungete le spezie, l'olio ed il sale.



4 Fate soffriggere fin quando saranno ben rosolate.

