

SECONDI PIATTI

Ali di pollo fritte in pastella

di: *cook00*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Le **ali di pollo fritte in pastella** sono un classico street food americano. In TV e nei film si vedono spesso ragazzi abbracciare con orgoglio cestini pieni di alette! E in effetti hanno ragione, sono buonissime! Trattandosi di un fritto è normale che ce lo si può concedere di tanto in tanto, ma quando si può che ben venga a qualche piccolo strappo delle regole. Seguendo la nostra ricetta avrete un fritto asciutto e leggero e per niente unto! Oltre alle alette di pollo volete fare una serata esagerata? Provate anche le nostre [patatine stile fast food](#), insuperabili!

INGREDIENTI

ALI DI POLLO 12

FARINA

OLIO DI SEMI

SALE

UOVA 4

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta delle ali di pollo fritte in pastella per prima cosa pulite le alette di pollo fiammeggiandole per eliminare le penne e l'eventuale peluria residua.

Trasferite in ciotole diverse la farina, le uova e nuovamente altra farina che potrete aromatizzare con della paprica.



2 Infarinate le alette di pollo nella prima ciotola.



3 Passate le alette nella seconda ciotola, con l'uovo.



4 Ripassate, infine, nella terza ciotola con la farina o farina con paprica a vostro gusto.





5 Scaldate un dito abbondante di olio di semi in una padella e iniziate a friggere.



6 Quando le alette di pollo saranno tutte fritte e ben dorate, salatele e servitele ben calde.

CONSIGLIO