

SECONDI PIATTI

Ali di pollo fritte in pastella

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ALI DI POLLO 12

FARINA

OLIO DI SEMI

SALE

UOVA 4

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!

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

Vorrei anticiparmi. Quanto tempo prima posso preparare le alette di pollo fritte in pastella?

Puoi anticiparti fino all'impanatura anche di quattro o cinque ore, per poi friggere al momento.

Il fritto riscaldato non è mai buono!

Posso congelare quelle avanzate?

Io lo sconsiglio perché perdono parecchio.

Potrei fare questa ricetta anche con le coscette?

Ci vorrebbe una friggitrice profonda, al massimo fatti fare dal macellaio dei bocconcini, e segui tranquillamente la ricetta.

È necessario fiammeggiarle?

Sì perché in questo modo si bruciano tutti i peletti che altrimenti risultano fastidiosi!