

SECONDI PIATTI

Ali di pollo in Salsa ketchup al forno!!!

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI MARINATURA



INGREDIENTI

ALI DI POLLO oppure 1 pollo a pezzi - 12

CIPOLLE 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

SALSA DI SOYA

PEPERONCINO

KETCHUP

LIMONE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPEZIE PER POLLO curry,-paprica - sale,-
cumino -

PREPARAZIONE

- 1 Pulite e tagliate a fettine sottili la cipolla e l'aglio e mescolate con tutti gli ingredienti indicati ad esclusione del pollo e delle spezie per pollo.



- 2 Pulite e lavate le ali, distribuitele nella pirofila e versateci la salina appena preparate e

mescolate il tutto per bene.



- 3** Cospargete il pollo con le spezie per pollo, coprite con un foglio di carta stagnola e riponete in frigorifero per almeno due ore.



4 Preriscaldate il forno a 220°C in modalità statica.



- 5 Infornate le alette dopo la marinatura in frigorifero per 30 minuti girandole di tanto in tanto.



- 6 Dopo i 30 minuti, modificate la funzione del forno da statico a grill mantenendo la stessa temperatura e fate prendere colore alle alette girandole spesso.



- 7 Le alette sono pronte dopo quasi un'ora da grill, sfornatele e servitele in tavola.

