

SECONDI PIATTI

# Buffalo chicken wings

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

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



## INGREDIENTI

20 ali di pollo  
olio di semi per friggere.

## PER IL CONDIMENTO PICCANTE

40 g di burro  
4 cucchiaini di Tabasco  
1 pizzico di pepe di cayenna  
sale e pepe.

## PER LA SALSA 'BLUE CHEESE'

1 tazza di maionese  
2 cucchiaini di cipolla tritata  
1 cucchiaino di aglio tritato finemente  
1/2 tazza di panna acida  
1 cucchiaino di aceto bianco  
1/4 di tazza di formaggio 'blue cheese' a pezzetti (può essere sostituito da un gorgonzola stagionato e forte).

# PREPARAZIONE

- 1 Dare un leggero colpo con la lama del coltello ad ogni ala, incidere con un taglio la pelle nella piega dell'ala. Preparare una padella per friggere con 5 cm di olio di semi. Far scaldare molto l'olio e aggiungere le ali di pollo.

Friggere sino a quando non saranno dorate, circa 10 minuti. Toglierele dall'olio, metterle su una carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso e tenerle in caldo. Preparare il condimento piccante sciogliendo il burro in una piccola casseruola e aggiungendovi il Tabasco.

Mettervi anche il pepe di cayenna e sale e pepe a piacere. Mescolare bene. Per preparare la salsa combinare la maionese con l'aglio, la cipolla, la panna acida, l'aceto e il formaggio in un mixer. Miscelare bene. Servire il pollo su un piatto con al centro le due salse d'accompagnamento.

# NOTE