

SECONDI PIATTI

Pollo fritto all'americana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **pollo fritto all'americana** è uno sfizio che ogni tanto ci si può passare. Questa ricetta che vi proponiamo ci è stata lasciata da un utente del forum ed è molto molto semplice poiché prevede il solo passaggio nella farina. Si tratta anche di una ricetta decisamente economica in quanto le alette costano molto poco, e fanno felici tutta la famiglia! Quindi si può dire che quando si vuol fare una cenetta sfiziosa che faccia felici grandi e piccoli, oppure per una ripatriata tra amici, le alette di pollo fritte sono la soluzione giusta!! Da mangiare rigorosamente con le mani, sono un piatto saporito che andrà a ruba. Provate questa ricetta che potrà essere realizzata anche da chi non ha molta

esperienza in cucina ma se aveste difficoltà potete lasciarci un messaggio sfruttando lo spazio nel box dei commenti, e di certo vi risponderemo, risolvendo le vostre perplessità. E per completare il piatto di alette fritte in bellezza? Provate la [maionese fatta in casa](#) nella versione veloce.

INGREDIENTI

ALI DI POLLO 1 kg

FARINA 00

OLIO DI SEMI

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del pollo fritto per prima cosa bisogna pulire, lavare le alette e dividerle a metà. Se ci fossero troppe piumette residue, fiammeggiarle velocemente sul fuoco.



- 2 Fatto ciò, a questo punto si possono passarle nella farina.



3 Friggerle nell'olio bello caldo.



4 Farle rosolare bene e non girarle fino a quando non sono belle dorate.



- 5** Mano a mano che si cuociono adagiarle su carta assorbente in un contenitore alto così si mantengono calde più a lungo.



- 6** Salare e servire ben caldo con dell'insalata di contorno.

CONSIGLIO

Con quale olio devo friggere?

Il più salutare è l'olio extravergine di oliva, ma per una questione di costi e sapore va bene anche un buon olio di semi.

Posso surgelare quelle che mi avanzano?

Ti sconsiglio la surgelazione.

Posso fare la stessa ricetta con altri tipo di pollo?

Sì, puoi anche farti preparare dei bocconcini.