

## Ali di pollo fritte

**Autore:** francesca

**Data:** 23 Febbraio 2013



### Preparazione

Le **ali di pollo fritte** non sono molto salutari, ma ogni tanto sono un vero piacere. Ecco il piatto più sfizioso del mondo:

1. Sbattere le uova con una forchetta, dopo passare le alette in un composto di farina e paprika, timo, sale e pepe.
2. Una volta ben impanate immergetele nell'olio bollente fino a completa doratura. Usate una padella bella grande e durante la cottura girate le ali almeno un paio di volte.
3. Prima di servirle con una bella salsa, tamponatele con della carta assorbente.

Foto | Pinterest

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/ali-di-pollo-fritte/>

Generato il 23/04/2025