

Ricetta: Alette di pollo al forno

Author: WWW.MISYA.INFO

Le alette di pollo sono un piatto che ho inserito da pochissimo nei miei menù, costano così poco, sono così sfiziose e si preparano in così poco tempo che vale davvero la pena prepararle in casa piuttosto che comprarle già pronte o mangiarle nei pub. Con questa ricetta per preparare le alette di pollo al forno la carne viene morbida e piccante al punto giusto e si presta benissimo per una cena con gli amici dove si accompagneranno ad una birra fredda e a delle patatine fritte :) Anche questa settimana e' passata ma io devo pubblicare ancora una ricetta di Halloween che faranno i meno schizzinosi, tenetevi pronti eh baci a tutti e buon venerdì :*

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di alette di pollo
- 100 gr di pangrattato
- 1 cucchiaino polvere di peperoncino
- 2 cucchiaini di preparato per carni
- 1 cucchiaino di aglio liofilizzato
- 1 cucchiaio di rosmarino tritato

Tempo di preparazione: 10 min

Tempo di cottura: 30 min

Tempo totale: 40 min

Procedimento per preparare le alette di pollo al forno

Lavare le alette di pollo sotto l'acqua corrente e tamponarle con della carta assorbente

Preparate in un piatto una panatura con pangrattato, peperoncino, rosmarino e preparato per arrostiti

Passare le alette di pollo nel preparato con il pangrattato

Disponete le alette di pollo piccanti su una teglia rivestita di carta forno ed infornare a 200°

Cuocere le alette di pollo i primi 25 minuti a 200° e gli ultimi 5 minuti impostando il forno in modalità grill

Servite le alette di pollo al forno con varie salsine

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO