

Ali di pollo fritte

Le ali di pollo fritte vanno pulite con attenzione poi vanno fritte in abbondante olio di semi di arachide girandole spesso sui due lati, il condimento finale a base di salsa tabasco, sale pepe e burro completerà il gustoso piatto ottimo per le occasioni più svariate.



INGREDIENTI

- 20 Ali di pollo
- abbondante Olio di semi di arachide
- 4 cucchiaini Tabasco
- q.b. Sale
- q.b. Pepe
- 40 g Burro

PREPARAZIONE



Prepariamo innanzitutto le ali di pollo, pulendole con cura ed eliminando eventuali residui.



Eseguita la pulizia procedere lavando ed asciugando le stesse. Con un coltellino da cucina incidere la pelle nella piega.



Friggere quindi, a fuoco moderato, le ali utilizzando un capiente tegame dove precedentemente avrete fatto scaldare abbondante olio di semi di arachide.



Procedere nella cottura per diversi minuti, avendo cura di girarle spesso da ogni lato. Si potranno definire pronte una volta che la doratura sarà omogenea.



Nel frattempo fondete in un pentolino il burro, aggiungete il tabasco con una manciata di pepe e di sale, quindi procedete mescolando più volte.

Servite le ali di pollo fritte molto calde ponendo sopra delle stesse la miscela di burro preparata