

# Alette Di Pollo Ripiene Fritte

Scalzare la parte finale pi? grossa dell'aletta. Rigrare la parte di carne staccata dall'osso verso la fine dell'osso, aromatizzare e farcire nella parte rovesciata della carne. Battere l'uovo con il latte (non salare). Pannare l'ala con l'uovo e il pangrattato. Friggere in olio a 160 gradi per 10 minuti, scolare, salare e servire.

## Ingredienti

8 Alette Di Pollo  
100 G Macinato Misto  
200 G Pangrattato  
50 G Latte  
1 Uovo  
Formaggio Grana Grattugiato  
Rosmarino  
Olio Per Friggere  
Sale

## Note

Nessuna Nota