

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

Preparazione: 150 minuti.