

# Ali Di Pollo Alla Cinese

Lavare accuratamente le ali di pollo e passarle alla fiamma per strizzarle. Fare soffriggere dell'aglio tritato finemente in un wok ben oliato. Appena sar? ben rosolato (non bruciato) aggiungere (in sequenza) lo zenzero, la salsa di soia e continuando a mescolare il miele lo sherry e le ali di pollo. Aggiustare di sale e lasciare cuocere a fiamma bassissima per circa 25 minuti. Suddividere sui piatti di portata le ali di pollo, ricoprirle del loro sughetto, e portarle in tavola caldissime, con delle ciotoline di riso bollito.

## Ingredienti

12 Ali Di Pollo  
2 Cucchiaini Miele  
2 Cucchiaini Sherry  
1 Spicchio Aglio  
1/2 Cucchiaino Zenzero In Polvere  
1 Tazzina Salsa Di Soia  
Sale  
Olio D'arachidi

## Note

Luogo: Cina.