

Alette di pollo ripiene fritte

Le ricette di secondi su RicettItalia.org

Per 4 persone:

8 alette di pollo
100 g macinato misto
200 g pangrattato
50 g latte
1 uovo
formaggio grana grattugiato
rosmarino
olio per friggere
sale

Preparazione

Scalzare la parte finale più 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.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>