

# Ali di pollo alla cinese

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

12 ali di pollo  
2 cucchiai miele  
2 cucchiai sherry  
1 spicchio aglio  
1/2 cucchiaino zenzero in polvere  
1 tazzina salsa di soia  
sale  
olio d'arachidi

## Preparazione

Lavare accuratamente le ali di pollo e passarle alla fiamma per strizzarle. Fare soffriggere dell'aglio tritato finemente in un wok ben oliato. Appena sarà 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.

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

<http://www.ricetteitalia.org>