ALI DI POLLO FRITTE

Friggo davvero poco ma ogni tanto come tutto, ci vuole, mi sono “innamorata” di queste alette di pollo ad una fiera sul cibo di strada, le ho assaggiate e mi è riamasta la voglia!! Non le avevo mai fatte prima e anche per loro è arrivato il momento, nemmeno la maionese l’avevo mai fatta e ne sono stata particolarmente soddisfatta anche se ho fatto un paio di prove prima di raggiungere un buon risultato, la prima prova l’ho fatta con olio extravergine d’oliva ma il gusto di olio è troppo forte e inoltre a mio parere era tanto e la salsa risultava troppo liquida, poi sapeva troppo di lime… ma alla fine sono stata molto soddisfatta del risultato!!

ALI DI POLLO FRITTE
CON MAIONESE AL LIME E ZENZERO

6 ali di pollo
300 gr di yogurt bianco magro
1 cucchiaio di succo di limone
200 gr di farina
sale
olio di arachidi

per la maionese

2 tuorli
*160 gr di olio di semi
1 cucchiaino di succo di lime
zenzero

Eliminate la pelle dalle ali di pollo, staccate la parte finale, quella più grossa, con un coltello tagliate la carne vicino all'osso e tiratela verso il basso. In una casseruola mettete lo yogurt e mescolatevi il succo di limone, immergete completamente i pezzi di pollo e lasciate marinare in frigorifero per circa 20 ore.
In un sacchetto di plastica mettete la farina con un po di sale, togliete i pezzi di pollo dalla marinatura e metteteli nel sacchetto, chiudete e sbattete, lasciate riposare qualche minuto.
Mettete a scaldare abbondante olio di semi, quando avrà raggiunto la temperatura, fate una prova mettendo uno stecchino nell'olio, se gli si formeranno numerose bollicine attorno la temperatura è raggiunta. Mettete ora a friggere pochi pezzi per volta per pochi minuti e comunque finchè saranno ben dorate.
Quando inseriamo del cibo nell'olio bollente questo si abbassa di temperatura, quindi evitate di mettere troppi pezzi contemporaneamente e comunque fate così, durante la frittura dell'alimento abbassate un po l'intensità del fornello quando invece inserite l'alimento aumentate in modo da rialzare velocemente la temperatura!
Per la maionese, mettete in una ciotola dai bordi alti e non spigolosi (altrimenti una parte del composto non verrà montata) i tuorli con un po sale e pepe, iniziate a montare con le fruste, a questo punto iniziate ad inserire l'olio a gocce sempre montando, continuate finchè si creerà una crema

densa, aggiungete il succo di lime e continuate a montare finchè si formerà un composto sodo, se non montate abbastanza il lime si separerà dal resto del composto creando una salsa a grumi.
Terminate con dello zenzero grattugiato e mescolate bene.
*Ps.Ho usato meno olio rispetto alle ricette classiche perchè mi sembrava che aggiungendone altro la maionese diventasse troppo liquida

ombelicodivenere.blogspot.it

Ali di pollo
fritte
embelleodivenere.blogspot.it

vorrei ringraziare tantissimo ELISA di PER INCANTO O PER DELIZIA
per avermi donato questo premio, sei stata davvero molto dolce!!!
purtroppo non ho più tempo per rispettare le regole del gioco, ma ricevo sempre molto volentieri questi pensieri lo dedico a tutte quelle amiche che ogni giorno passano da qui
GRAZIE A VOI!!!!