

## Alette di pollo piccanti alla griglia



### Ingredienti:

alette di pollo

mix condimenti per la carne

paprika, peperoncino

Mescolate le spezie, aggiungete 1 cucchiaio d'olio di oliva e massaggiate le alette con le mani.



Riscaldare la bistecchiera o la padella coperta con Magic

Cooker sul fornello grande a fiamma alta per 2-3 minuti.  
Alzate il coperchio e poggiate le alette.



Coprite e cuocete a fiamma media per circa 3 minuti. Spostate dalla fiamma, aspettate 30 secondi e girate.



Coprite e cuocete a fiamma media per altri 3 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.