

Alette di pollo all'arrabbiata



Ingredienti:

alette di pollo
paprika
peperoncino
tabasco
succo di limone
aglio
zenzero

Marinate le alette pulite con 2 cucchiari di olio evo, succo di 1 limone e gocce di tabasco per minimo 1 ora, meglio per tutta la notte. Mescolate paprika (dolce e piccante) con aglio fresco tritato finemente o in polvere, zenzero grattugiato, poco sale e distribuite sulle alette.

Mettete nella pentola 1/2 bicchiere di acqua, coprite la casseruola con Magic Cooker e riscaldate sul fornello grande a fiamma alta finché l'acqua si evapora.

Spestate dal fuoco e mettete le alette. Cuocete a fiamma alta 3-4

minuti per lato. Spostate dal fuoco e aspettate 30 secondi prima di girare.

E.S.