

## Alette di pollo piccanti

---



### Ingredienti:

25 alette di pollo  
2 spicchi d'aglio  
peperoncino q.b.  
paprika dolce q.b.  
zenzero in polvere q.b.  
1 cucchiaino miele  
2 cucchiaini succo di limone  
2 cucchiaini olio evo  
dado vegetale q.b.

Lava e pulisci bene le alette di pollo che poi asciughi con della carta assorbente.

Schiaccia l'aglio e mescola con olio evo, succo di limone, miele, paprika, peperoncino, zenzero e dado vegetale. Passa le alette in questa marinata massaggiandole bene. Copri con la pellicola e lascia a riposo nel frigo almeno 2 ore o tutta la notte.

Metti un strato unico di alette marinate nella padella vulcanica o black Diamond, copri con MC e cuoci sul fornello grande a fiamma alta fino alla doratura desiderata ( circa 5 minuti ). Gira le alette e prosegui a fiamma medio-alta 3-4 minuti.

Servi con contorno a scelta o crei un piatto unico con del riso accanto ed insalata.

Eliza Sestov