

Ali di pollo alla brace

Non è un mistero che io vada matto per le ali di pollo: fritte, arrosto o sulla brace van tutte bene!

A casa, per comodità, le preparo principalmente sul barbecue.

E ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti:

ali di pollo	g.	500
aglio	spicchi	2
rosmarino	rametto	1
sale e pepe		QB.
succo di limone	CT.	2
olio EVO		QB.

Preparazione:

Tritare aglio e rosmarino mescolarli in una ciotola a succo di limone, sale, pepe appena macinato e poco olio d'oliva.

Pulire, se necessario, le ali di pollo e poi dividerle in due parti (più che altro per comodità) oppure lasciarle intere.

Condirle bene con la marinata in modo che ne siano ben coperte e, nella prima mezz'ora di riposo, rigirarle un paio di volte.

Poi chiudere il contenitore e tenerle in frigo per almeno otto ore.

Io in genere le preparo alla sera per la grigliata del mezzogiorno; oppure al mattino di buon'ora se prevedo di grigliarle alla sera.

Un'ora prima di cominciare a grigliarle, tirarle fuori dal frigo e tenerle a temperatura ambiente.

Scaldare bene la griglia e disporvi le ali di pollo, scolate al momento dalla marinata, con la pelle in giù.

Quando saranno ben cotte su di un lato (in genere basta una decina di minuti) girarle e proseguire la cottura.

In genere sono necessari dai venti ai venticinque minuti; molto dipende dal tipo di fiamma e dalle dimensioni delle alette ([v. nota](#))

Appena pronte passarle su di un piatto di servizio e servirle belle calde.

Accompagnate, magari, da delle belle patate fritte!

Buon appetito.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- La marinatura che ho indicato è quella più semplice e anche quella più adatta a tutti i gusti; la si può arricchire con paprika o tanti altri aromi.
- Nota: la stessa procedura può anche essere usata per dei fusi di pollo; tenendo però conto che la cottura dovrà essere più prolungata e il calore appena più moderato onde evitare di bruciare l'esterno e lasciar crudo l'interno!