



Ingredienti:

- Ali di pollo
- farina
- uova
- pan grattato
- poco olio
- rosmarino
- 1 spicchio d'aglio
- sale

Preparazione:

Togliere la pelle alle ali e dividerle in due.

Infarinarle leggermente, immergerle nell'uovo sbattuto con il sale e passarle nel pane grattugiato.

Adagiarle in una teglia da forno, ungerle appena con dell'olio, mettere un rametto di rosmarino, lo spicchio d'aglio e infornare.

Tener presente di mettere in forno prima la parte alta dell'ala, dopo circa 10/15 minuti la punta.