



Ali con Sugo

Soslu Kanat



750 gr ali di pollo
1 cucchiaiino salsa di pepe
1 cipolla
2 spicchi d'aglio
6 cucchiai d'oliva
1 cucchiaio di sottaceto
1 cucchiaio sugo di soia
1 cucchiaiino di cannella
1 cucchiaiino di sale
1 cucchiaiino di cumino

Aglio si pesta e cipolla si grattugia.

Alla sopra ali di polli si aggiungono gli altri materiali tårne carne di pollo e si miscelano bene.

Poi ali di pollo si muovono dentro di questa miscelata. Poi si coprono e si mettono nello frigorifero e si aspettano per una notte.

Il giorno dopo si filano nel vassaio oliato. Poi si cucinano nel forno riacaldato a 190 gradi circa per mezz'ora.

Servirsi in caldo.

Nota: Ali con sugo si cucinano nella padella a pressionata.