

Alette di pollo al forno alla paprika affumicata

Ingredienti (per 2 persone – 500 g di alette crude)

Per la marinatura

- 500 g alette di pollo crude (con pelle)
- 20 g olio extravergine di oliva
- 4 g paprika affumicata
- 2 g paprika dolce
- 6 g sale fino
- 1 g pepe nero macinato
- 2 g aglio in polvere
(*oppure 1 spicchio grande fresco schiacciato*)
- 5 g succo di limone oppure aceto di mele

Facoltativo per maggiore croccantezza Una punta di bicarbonato

Procedimento

Tamponare bene le alette con carta da cucina per eliminare l'umidità superficiale.

Metto tutti gli ingredienti della marinatura in un barattolo con coperchio, chiudo e agito bene fino ad ottenere una salsa profumata e uniforme. La verso sulle alette e le massaggio con cura, assicurandomi che ogni pezzo sia completamente rivestito e ben insaporito.

Copro e lascio marinare in frigorifero per almeno 1 ora (meglio 2 ore).

Dispongo le alette su una teglia rivestita di carta forno senza sovrapporle.

Cuocio in forno statico preriscaldato a 190–200°C per circa 40 minuti, girandole a metà cottura. Negli ultimi 5 minuti attivo la modalità ventilata per fissare la croccantezza.

Metodo tecnico

L'asciugatura iniziale è fondamentale per ottenere una pelle croccante.

Il ventilato finale aiuta a stabilizzare la doratura senza seccare la carne.

La punta di bicarbonato favorisce la reazione di doratura, ma va usata con moderazione.

Valori nutrizionali (per 1 porzione – 250 g crude)

Valori indicativi:

- Calorie: ~590 kcal
- Proteine: ~45 g
- Grassi: ~45 g
- Carboidrati: 0 g