

## ALETTE DI POLLO RIPIENE FRITTE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 alette di pollo
- 100 g di macinato misto
- 200 g di pangrattato
- 50 g di latte
- 1 uovo
- formaggio grana grattugiato
- rosmarino
- olio per friggere
- sale

Scalzare la parte finale più grossa dell'aletta.

Rigirare la parte di carne staccata dall'osso verso la fine dell'osso, aromatizzare e farcire nella parte rovesciata della carne.

Battere l'uovo con il latte (non salare).

Pannare l'ala con l'uovo e il pangrattato.

Friggere in olio a 160 gradi per 10 minuti, scolare, salare e servire.