BUFFALO WINGS

Ingredienti per 6 persone:

- 30 ali di pollo
- olio per friggere
- 6 cl di burro
- 9 cl di salsa tabasco
- 8 gambi di sedano

Per l'intingolo del sedano:

- salsa blue cheese

Questo è uno dei piatti statunitensi più tipici: è molto comune nei ristoranti tipo le nostre trattorie, ove viene servito con salse generalmente piccanti ed impiegato principalmente come antipasto, per quanto ci possa sembrare strano...
Si dice, riguardo alle Buffalo Wings, che siano state inventate da un ristoratore di Buffalo che, per soddisfare alcuni clienti dell'ultim'ora, abbia inventato questo classico semplicemente mischiando le ultime cose rimaste in cucina.
Sia questa storia vera o meno, la ricetta classica prevede che le ali di pollo vengano accompagnate da gambi di sedano da intingere in salsa blue cheese (una salsa a base di un formaggio tipo Gorgonzola reperibile nei supermercati).
Lavare, pulire e tagliare i gambi di sedano.
Tagliare le ali in due parti a livello del 'gomito' e rimuovere le punte dell'ala.
Scaldare l'olio e friggerle a fuoco non troppo forte per 8-10 minuti rigirandole continuamente, finché non abbiano assunto una colorazione dorata.
Asciugare su carta da cucina e coprire per mantenerle calde.
In un pentolino, sciogliere il burro ed unirvi la salsa piccante; amalgamare il tutto e versare la salsa sulle ali ancora calde.
Servire accompagnato dai gambi di sedano e dalla salsa blue cheese.