

Ali di pollo teriyaki con insalata di cavolo cappuccio e patate

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per le ali di pollo:

500 ml	di latticello
10 g	di aglio in polvere
10 g	di paprika piccante in polvere
15 g	di sale
5 g	di pepe macinato
3,5 kg	di ali di pollo
400 g	di farina di frumento, tipo 00
200 g	di amido di mais
2 l	di olio vegetale per friggere
300 ml	<u>Salsa Wok - Teriyaki Kikkoman</u>
10 ml	di Tabasco

Per l'insalata di cavolo cappuccio:

200 g	di cavolo rosso, tagliato a striscioline
200 g	di carote, tagliate a striscioline
200 g	di finocchio, tagliato a striscioline
200 g	di sedano, tagliato a striscioline
100 g	di mele, tagliate a striscioline
15 g	di sale
30 g	di zucchero
20 ml	di olio di sesamo
60 ml	di succo di limone

Per le patate speziate:

1,2 kg	di patate novelle, non pelate, lavate e tagliate in quarti
---------------	--

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Mescola il latticello con le spezie per ottenere una marinatura. Sciacqua le ali di pollo e asciugale tamponandole, quindi mettile a marinare per almeno 1 ora. Mescola la farina con l'amido di mais. Rimuovi le ali dalla marinatura e passale nella miscela di farina. Scalda l'olio a circa 170 °C e friggi le ali in più riprese per circa 7 minuti, finché non saranno dorate. Trasferisci le ali fritte in una ciotola e mescolale con la Salsa Teriyaki Kikkoman e il Tabasco.

Passaggio 2

Mescola le verdure e la mela in una ciotola. Aggiungi il sale e lo zucchero, quindi massaggia bene il tutto con le mani. Condisci con l'olio di sesamo e il succo di limone, poi lascia raffreddare in frigorifero fino al momento di servire. Prima di servire, scola l'insalata di cavolo cappuccio in un colino.

Passaggio 3

Mescola le patate con l'aglio, il sale e l'olio. Distribuisci le patate uniformemente su una teglia da forno e cuoci in forno ventilato preriscaldato a 180 °C per circa 25 minuti, finché non saranno croccanti. Condisci con i fiocchi di peperoncino e il sale.

Passaggio 4

Mescola tutti gli ingredienti per la salsa in una ciotola e tieni da parte fino al momento di servire.

4 g di aglio, grattugiato
finemente
12 g di sale
30 ml di olio vegetale
20 g di peperoncino in fiocchi
Sale

Per il dip:

300 g di maionese
300 g di yogurt greco, 10% di
grassi
20 g di aneto, tritato
20 g di cerfoglio, tritato
20 g di coriandolo, tritato
50 g di scalogni, tagliati a
dadini fini
Sale
Pepe

Passaggio 5

Disponi 7 ali di pollo (circa 300 g) per porzione su un piatto. Accompagna con le patate speziate, l'insalata di cavolo cappuccio e la salsa. Servi immediatamente.