ALETTE DI POLLO, WAFFLE, MIELE E ACETO BALSAMICO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 12 alette di pollo
- 80g Aceto Balsamico di Modena Igp
- 40g Miele Millefiori della Valtellina
- 12 Cipolle Buongusto in "Aceto Balsamico di Modena Igp"
- q.b. Patatine Fritte - Sale Aromatico
- q.b. olio di semi di arachidi

per waffle

- 200ml latte
- 2 uova
- 10g zucchero
- 80g farina d'avena
- 80g farina bianca
- 4g Sale Rosa Fino
- q.b. lievito per dolci

PROCEDIMENTO

- Per realizzare i waffle separare il bianco dell'uovo e montare a neve in planetaria.
- A parte frullare il latte, con i rossi d'uovo, le farine, sale, zucchero e lievito sino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo e incorporare delicatamente gli albumi montati.
- Cuocere il composto in una piastra per waffle, per circa quattro minuti.
- Per la salsa ridurre in una pentola l'aceto balsamico della metà, e aggiungere il miele, sino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Insaporire le alette di pollo con la miscela patatine fritte e friggere in olio a 170° siano ad avere una perfetta cottura e doratura.
- In un piatto ben caldo servire i waffle con le alette di pollo e glassare abbondantemente con la salsa al miele e aceto balsamico.
- Completare con le cipolline e guarnire a piacere.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Aceto Balsamico di Modena Igp



Miele Millefiori della Valtellina



Cipolle Buongusto in "Aceto Balsamico di Modena Igp"



Patatine Fritte - Sale Aromatico



Sale Rosa Fino