



CON THÈ C'È PIÙ GUSTO IN TAVOLA

SCOPRI LE RICETTE DA ABBINARE AL THÈ SAN BENEDETTO.

## ALETTE DI POLLO MARINATE CON THE' ALLA PESCA

Difficoltà

Portata: SECONDO

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 12 alette di pollo già mondate,
- il succo di un grosso limone,
- 4 spicchi di aglio finemente tritati,
- 1 cucchiaio da cucina di paprika dolce,
- 1 cucchiaio da cucina di origano,
- 1 cucchiaio di foglie di timo fresco,
- 1 cucchiaino di pepe di cayenna,
- ½ cucchiaino da the di pepe nero macinato fresco,
- 1 cucchiaino di sale fino,
- 5 cucchiai di olio extravergine di oliva,
- insalatina fresca
- 1 bottiglia di Thè alla Pesca da 1,5L



DA COMPRARE:

---

---

---

---

---

---

### PERCHÉ IL THÈ

*Un piatto sfizioso e aromatico della cucina americana che si fonde con quella messicana in un connubio agrodolce in cui il thè alla pesca si integra con il suo caratteristico profumo.*

### PROCEDIMENTO

*Preparate un'emulsione riunendo tutti gli ingredienti. Disponete le alette di pollo in una grande pirofila, irroratele con l'emulsione preparata e coprite con della pellicola. Lasciate riposare almeno 3 ore se a temperatura ambiente oppure tutta la notte in frigorifero. Riprendete le alette di pollo e infornatele a 200° per circa 25 minuti. Durante la cottura utilizzate la marinata per bagnare le carne più volte. Al momento di servire accompagnate con insalatina fresca. Questa ricetta è perfetta per la cottura sulla griglia del barbecue.*

