



# Ali di pollo piccanti in salsa Buffalo

2 porzioni | con miele e paprika affumicata

20 minuti • Piccante • Mangiami per primo

5001



Ali di pollo



Limone



Miele 100% italiano



Paprika affumicata



Aglio



Peperoncino Tritato



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?  
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe

## Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Ali di pollo**	1 pacchetto	1 pacchetto
Limone	1 pezzo	1 pezzo
Miele 100% italiano	2 pacchetti	2 pacchetti
Paprika affumicata 9)	2 pacchetti	2 pacchetti
Aglio	1 spicchio	1 spicchio
Peperoncino Tritato 🍷	1 pacchetto	1 pacchetto

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	327 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2114 kJ/ 505 kcal	648 kJ/ 155 kcal
Grassi (g)	30 g	9 g
Grassi saturi (g)	0 g	0 g
Carboidrati (g)	7 g	2 g
Zuccheri (g)	6 g	2 g
Fibre (g)	1 g	0 g
Proteine (g)	53 g	16 g
Sale (g)	2 g	1 g

## Allergeni

9) Senape

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

## Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti  
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito [hellofresh.it](https://hellofresh.it)

1



## Preparare la salsa

- Sbucciate l'**aglio** e tritatelo finemente.
- Raccoglietelo in una ciotolina con il **miele**, la **paprika**, il succo di mezzo **limone**, 1 cucchiaino d'**olio**, **sale**, **pepe** e **peperoncino** a piacere.
- Mescolate fino ad amalgamare tutti gli ingredienti.

3



## Disporre nei piatti

- Disponete le **ali di pollo** nei piatti.
- Accompagnate con la **salsa** avanzata.

2



## Cuocere le alette

**TIP: il pollo sarà cotto quando risulterà opaco e chiaro al centro.**

- Separate le ali di pollo in due parti, seguendo la linea che connette l'ala.
- Scaldate una padella antiaderente ampia con 1 cucchiaino d'**olio**. Unite le ali di pollo, condite con **sale**, **pepe** e cuocete per 7-8 minuti a fuoco medio-alto, mescolando spesso.
- Unite 2-3 cucchiaini della **salsa** e proseguite la cottura per altri 2-3 minuti.

Buon Appetito!