

Ali Di Tacchina Al Vino Bianco

Preparare le ali ben pulite e lavate ed inserirle in una casseruola dove non occupino pi? dei 2/3 della sua capacit?; portare a temperatura e rosolare bene le ali da tutte le parti. Aggiungere il vino bianco, un rametto di rosmarino ed erba salvia. Chiudere con il coperchio, e cuocere per mezz'ora.

Ingredienti

4 Ali Di Tacchina
Rosmarino
Salvia
1 Bicchiere Vino Bianco
Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 50 minuti.