ALI DI TACCHINA AL VINO BIANCO

Ingredienti pe	r 4 persone:
----------------	--------------

- 4 ali di tacchina
- rosmarino
- salvia
- 1 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Preparare le ali ben pulite e lavate ed inserirle in una casseruola dove non occupino più dei 2/3 della sua capacità; 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.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 1 July, 2025, 19:43