POLLO AL VINO BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 1 bottiglia di vino bianco secco
- 1 spicchio di aglio
- rosmarino
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

In una teglia scaldate due cucchiai d'olio con l'aglio e il rosmarino, rosolatevi il pollo, a pezzi non troppo grandi.
Salate e pepate.
Versate il vino bianco fin quasi a coprire il pollo.
Chiudete il recipiente con un foglio di carta d'alluminio doppio.
Passate in forno preriscaldato a 180°C.
Dopo mezz'ora scoprite e continuate a cuocere fino a quando il vino è consumato.