

ALI DI TACCHINA AL VINO BIANCO

Ingredienti per 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.