

POLLO AL VINO BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

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

In una teglia scaldare due cucchiaini 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.