

POLLO CON LE PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 1 cipolla
- 1 rametto di rosmarino
- 1 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva
- sale
- prezzemolo

In una teglia unta d'olio si fa soffriggere la cipolla e dopo aver aggiunto il pollo tagliato a pezzi, il rosmarino, il prezzemolo, il vino bianco e il sale, si inizia la cottura nel forno caldo.

A metà cottura, si aggiungono le patate tagliate a tocchetti e si attende che sia il pollo che le patate siano ben dorati per servirli a tavola.