

# Ali di tacchina al vino bianco

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

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

## Preparazione

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, sale e salvia. Chiudere con il coperchio, e cuocere per mezz'ora.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>