

SECONDI PIATTI

# Ali di pollo al basilico

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [50 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Volete cucinare le ali di pollo ma non avete voglia di grigliarle o friggerle? Questo è il piatto che fa per voi: semplice grazie alla cottura in pentola e profumato per via del basilico.

## INGREDIENTI

ALI DI POLLO peso complessivo di 800 g -  
8

CIPOLLE 300 gr

SALSICCIA DI MAIALE 150 gr

BASILICO 1 mazzetto

BRODO DI CARNE 200 ml

VINO BIANCO 200 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3  
cucchiaini da tavola

FARINA 50 gr

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Fiammeggiate il pollo per eliminare l'eventuale peluria delle ali del pollo, lavatele, asciugatele ed infarinatele.



- 2 Affettate le cipolle e fatele appassire nell'olio in un tegame di coccio; unite le ali e fatele soffriggere circa 5 minuti per parte.



- 3 Nel frattempo, tagliate la salsiccia a rondelline, tritate le foglie di basilico e versate il tutto sul pollo.



- 4 Mescolate, soffriggete per qualche minuto; versate il vino e, quando sarà evaporato della metà, unite il brodo caldo.



**5** Abbassate la fiamma, coprite e cuocete per circa 45 minuti.

Quando la carne sarà tenera e si sarà addensato il sugo, salate.

Disponete le ali su un piatto da portata caldo e servitele subito.