

SECONDI PIATTI

Ali di pollo al latte

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 12 ali di pollo senza pelle
- 3-4 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 1 bicchiere abbondante di vino bianco
- 400 ml di latte caldo
- 1 dado e mezzo
- 2 spicchi d'aglio
- poco prezzemolo.

PREPARAZIONE



- 2 In un tegame scaldare l'olio, unite le ali e rosolare a fiamma viva fino a quando saranno dorate.



- 3 Aggiungete il vino e fate sfumare.



- 4 Coprire con il latte, sbricolarci il dado e cuocere scoperto a fuoco medio fino a quando tutto il liquido non si sarà asciugato.



- 5 Un attimo prima che la cottura sia completa, profumate con l'aglio e il prezzemolo.

