

SECONDI PIATTI

# Razza alle erbe aromatiche e patate al forno

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



## INGREDIENTI

- 1 razza
- olio extravergine d'oliva
- 1 spicchio aglio
- mix erbe aromatiche (menta  
salvia  
basilico...)
- sale
- vino bianco
- patate
- rosmarino
- maggiorana

## PREPARAZIONE



- 2 In un pentolino mettete l'olio con 1 spicchio d'aglio e un mix di spezie fresche (menta, salvia, basilico).



- 3 Fate rosolare le ali di razza salandole da entrambi i lati.



4 Sfumate con il vino bianco.



5 Cuocete con il coperchio per circa 15 minuti.

Nel frattempo preparate le patate da cuocere al forno.



6 Conditele con olio, sale, rosmarino e maggiorana.

Cuocetele in forno ventilato per circa 30 minuti a 220°C..



