

SECONDI PIATTI

## Ali di pollo al latte

di: *dani61*

---

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 cucchiari 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.



