

ali di pollo e patate novelle



6 ali di pollo
patate novelle
cipollotti
erbe a piacere

Disporre nel tegame le ali le patate e le cipolle con un filo d'olio sale e le spezie a piacere, io ho usato rosmarino salvia e timo, aggiungere un pò d'acqua o vino bianco (un paio di dita di un bicchiere), fiamma alta e appena iniziano a rosolare abbassare la fiamma e cuocere per 45 minuti.

ricetta di Luana Pierri