

Ingredienti:

- 8 ali di pollo
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale pepe
- farina

Preparazione:

Tagliare in due le ali di pollo e togliere la pelle.

Far rosolare le verdure tagliate a dadini in poco olio.

Infarinare le ali e aggiungerle alle verdure.

Quando le ali di pollo avranno preso colore aggiungere il vino, salare, pepare e far cuocere a fuoco basso.