



CUCINA CON NOI!

Alette di pollo arrostate con patate al rosmarino

INGREDIENTI

12 alette di pollo

800 g di Patate Spicchi Grigliate Gran Gusto Orogel

2 cucchiaini di rosmarino tritato e aglio

1/2 bicchiere di vino bianco secco

olio extravergine di oliva

sale

pepe nero





50



4



Facile



Secondi Piatti

Preparazione

- 1 Pulire e togliere le piccole piume dalle alette di pollo.
- 2 Condire le alette con sale, pepe e il misto rosmarino e aglio.
- 3 Mettere in forno con un filo di olio a 170 °C per 1ora e 20 minuti, avendo cura di bagnare con il vino bianco a metà cottura.
- 4 In una teglia antiaderente disporre le patate , metterle in forno per circa 8/ 10 minuti a 190 °C gradi, regolare di sale.
- 5 Comporre il piatto con le alette ben croccanti e le patate al rosmarino Orogel.

