

## Pollo in padella

### **INGREDIENTI**

- 4 belle cosce di pollo
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 spicchio d'aglio
- curcuma (qb)
- 1 fogli di alloro
- 2 foglia di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- olio extra vergine d'oliva (evo)
- sale (qb)
- pepe (qb)

Prendete le cosce di pollo, pulitele, lavatele e rosolatele in una padella con olio, aglio e salvia, allora, curcuma, regolando di sale e di pepe. Versate il vino bianco o birra ( vedi la mia alternativa) e fate sfumare, dopodiché coprite la padella con un coperchio e fate cuocere a fuoco lento per circa 25 minuti. A cottura quasi ultimata togliete il coperchio, in modo da far evaporare il liquido in eccesso, E buon appetito!