



- *6 pezzi di pollo (cosce e sovracosce)*
- *1 limone*
- *vino bianco*
- *2 spicchi di aglio*
- *rosmarino*
- *sale*
- *pepe*

*Mettete a rosolare il pollo in una padella non troppo grande con olio e aglio, aggiungete sale, pepe, e 1 rametto di rosmarino.*

*Quando il pollo è rosolato da tutti i lati aggiungete il limone tagliato a spicchi ed abbondante vino bianco.*

*Coprite con il coperchio e fate cuocere per circa 30 minuti.*

*Quando il pollo è cotto togliete il coperchio e fate asciugare il sughetto.*