

SECONDI PIATTI

Arrosto di tacchino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FESA DI TACCHINO 1 kg
SALVIA fresca - 2 foglie
ROSMARINO aghi - 1 rametto
SPICCHIO DI AGLIO 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

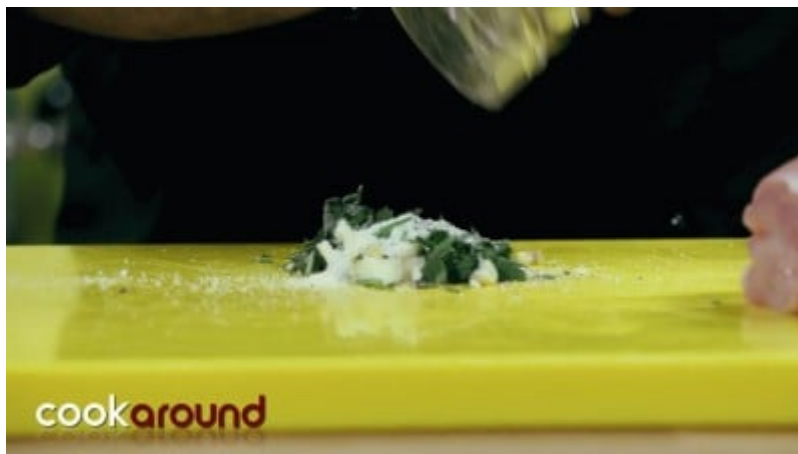
L'arrosto di tacchino è una grande ricetta da presentare la domenica o nei giorni di festa. Una ricetta semplice ma efficace, che fa subito famiglia e calore conviviale. Questa carne bianca poi è ottima dal punto di vista nutrizionale ed ha un ottimo sapore. Un secondo piatto di carne bianca che mette d'accordo tutta la famiglia, provatelo!

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare l'arrosto di tacchino per prima cosa prendete le foglie di salvia, gli aghi di un rametto di rosmarino, gli spicchi d'aglio e tritate il tutto grossolanamente.



- 2 Aggiungete un pizzico di sale e pepe macinato fresco al battuto aromatico.



- 3 A questo punto prendete la fesa di tacchino e con un coltello realizzate dei buchi nella polpa da entrambi i lati ed inserite gli aromi che avete preparato.





4 Ora legate con uno spago da cucina il tacchino in modo che mantenga la forma in cottura.



5 Massaggiate tutto l'arrosto con il sale e disponetelo su una teglia ricoperta da carta forno.



6 Aggiungete un filo di olio sopra alla carne e infornate a 180°C per circa 40-50 minuti.



7 Fate intiepidire l'arrosto e sporzionatelo per i vostri commensali.



CONSIGLI

Non sono molto esperto, va bene lo spago normale per legare la carne?

Sì, è uno spago ad uso alimentare che trovi anche nei supermercati più forniti.

Quanto tempo posso conservare il tacchino arrosto?

Puoi conservarlo in frigorifero due giorni in un contenitore ermetico.

Posso congelarlo?

Sì, cuocilo non definitivamente, e quando ti occorre, rimettilo in forno e completa la cottura.

La carne degli arrosti mi viene sempre un po' asciutta, come mai?

Prova ad abbassare un po' la temperatura e allungare di qualche minuto la cottura. Poi ogni forno ha una sua storia, quindi le indicazioni sono molto realtive.

Mi daresti altre idee di arrosti saporiti?

Ti consiglio due arrosti molto saporiti: quello di coniglio e il maialino arrosto con patate