

SECONDI PIATTI

Cosce di tacchino al forno con cipolle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

COSCE DI TACCHINO 2
CIPOLLE affettata finemente - 1
LIMONE succo e scorza grattugiata - 1
CURRY 2 cucchiaini da tavola
BURRO 25 gr
BRODO DI POLLO 125 ml
PANNA 3 cucchiaini da tavola
OLIO DI SEMI 1 cucchiaio da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaio da tavola
SALE
PEPE NERO

PER GUARNIRE

LIMONE a spicchi - 1
PREZZEMOLO rametti freschi -

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per questa ricetta.



2 Praticate delle incisioni nelle cosce di tacchino usando un coltello affilato. Miscelate insieme le scorze di limone, l'olio d'oliva e la polvere di curry e massaggiate questo composto uniformemente sulle cosce di tacchino insistendo in prossimità delle incisioni.



3 Condite con sale e pepe e mettetele in un piatto fondo. Versateci sopra 2 cucchiai del succo di limone, coprite e lasciate marinare in frigorifero per 2-3 ore.



- 4 Scaldate il forno a 190°C. Condite le cipolle con l'olio vegetale, quindi distribuitele in una teglia e posizionatevi sopra il tacchino.



- 5 Cuocete in forno per 30 minuti, quindi girate il tacchino, cospargetelo di burro e fate cuocere per altri 30 minuti.



6 Girate il tacchino ancora e nappatelo con un po' di sugo di cottura. Cuocete per altri 30 minuti o fino a che risulti cotto.

Mettete il tacchino su di un piatto da portata. Versate in teglia il succo di limone rimanente e rimuovete le cipolle con una spatola di legno.



7 Trasferitele in una piccola pentola.



8 Aggiungetevi il brodo filtrato e scaldate dolcemente.



9 Incorporate la panna e scaldate bene il tutto.



10 Versate la salsa sul tacchino e guarnite con spicchi di limone e prezzemolo.

Macinatevi sopra altro pepe.