

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.