

SECONDI PIATTI

Coscio di tacchino porchettato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [120 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

COSCE DI TACCHINO 1

SPICCHIO DI AGLIO 5

ROSMARINO 2 rametti

SALVIA 2 rametti

SALE

PEPE NERO

Il coscio di tacchino porchettato: un secondo da leccarsi i baffi! Perfetto per un pranzo speciale, farete un figurone anche se siete alle prime armi!

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Disossate il coscio di tacchino, conditelo con l'aglio, il rosmarino, la salvia, sale e pepe.



3 Arrotolate e legate il coscio con lo spago per arrostiti, infornate e cuocete per 2 ore a 160°C.



- 4 Spennellate, di tanto in tanto, la superficie del tacchino con il suo liquido di cottura, in modo che si venga a creare una bella crosta croccante, quindi eliminarlo dalla teglia.

