

SECONDI PIATTI

Cosciotti di tacchino al brandy

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se volete fare una bella figura con i vostri ospiti, se volete portare a tavola un secondo piatto di carne ricercato e particolare, se volete semplicemente provare una nuova ricetta che abbinati ingredienti un po' più ricercati, i cosciotti di tacchino al brandy sono proprio la ricetta giusta che fa per voi.

Fare questo piatto con il tacchino non è assolutamente difficile, ma il risultato finale è davvero sorprendente. La marinatura con questo alcolico famoso, rende meno evidente il sapore dolciastro. Portando a tavola i cosciotti di tacchino al brandy stupirete i vostri ospiti con un piatto molto semplice da preparare ma dal sapore

incredibile! Provate questa ricetta gustosa e vedrete che successo sulle vostre tavole. La ricetta che vi proponiamo siamo sicuri diventerà anche un vostro cavallo di battaglia che utilizzerete quando volete sorprendere e stupire i vostri cari.

Se amate poi questo tipo di carne, e cercate sempre nuove idee per cucinarla, ecco per voi qui di seguito altre ricette con il tacchino:

[arrosto di tacchino](#)

[arrosto di tacchino con cipolle](#)

[arrosto di tacchino farcito](#)

INGREDIENTI

COSCE DI TACCHINO (circa 2 kg) - 4

TIMO 8 rametti

ROSMARINO 8 rametti

BRANDY 500 ml

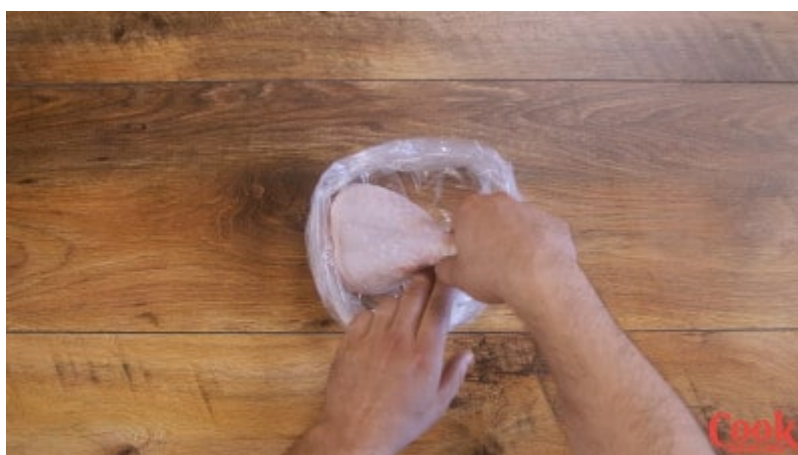
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

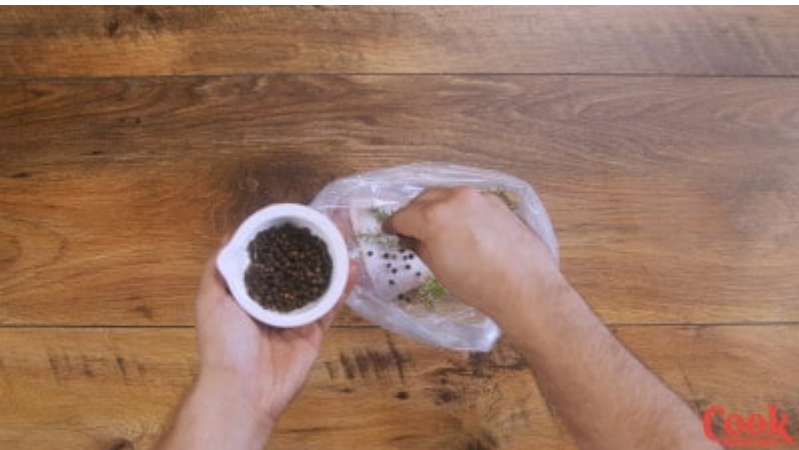
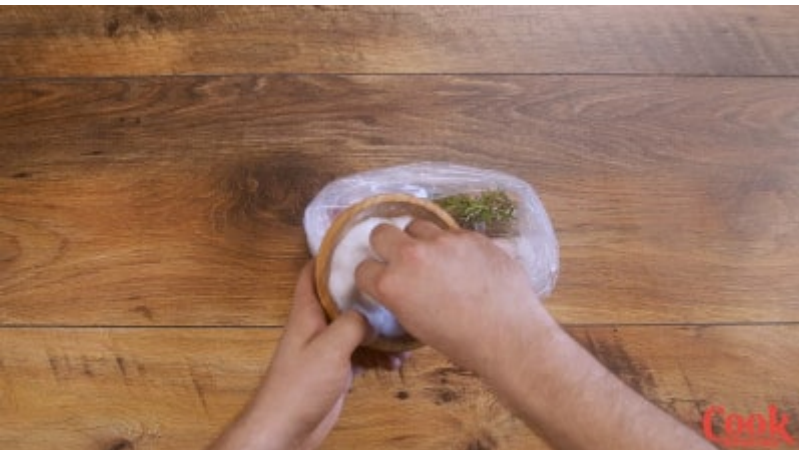
SALE

PEPE IN GRANI 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

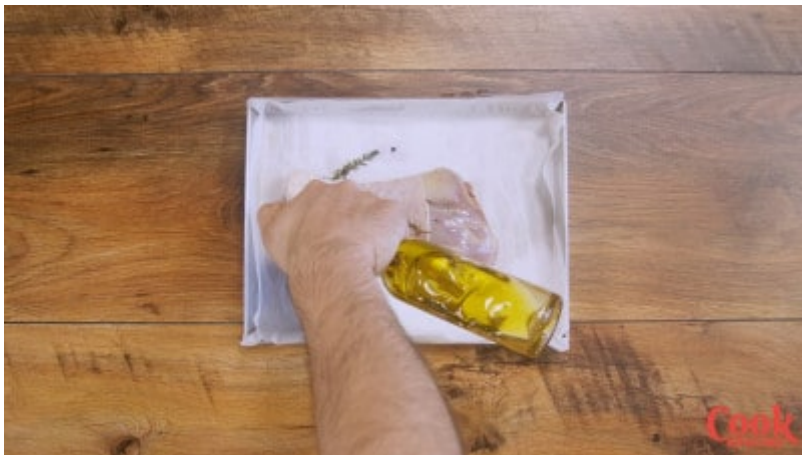
- 1** Per realizzare la ricetta dei cosciotti di tacchino al brandy, mettete i cosci in un sacchetto per alimenti, unite il sale, il pepe in grani e il rosmarino e timo. Coprite con il brandy e chiudete il sacchetto, lasciate marinare 3 ore a temperatura ambiente.







2 Trasferite la carne in teglia, scolandola, quindi aggiungete un filo di olio e un pizzico di sale.



3

Cuocete per 1 ora e 30 a 150° statico bagnando di tanto in tanto con la marinata.



