

SECONDI PIATTI

# Cosciotto di tacchino ripieno

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

1 cosciotto di tacchino  
salamella toscana  
salvia  
sottilette  
sale  
olio.

## PREPARAZIONE



**2** Disossare il cosciotto e aprirlo nel senso della lunghezza.

Farcirlo con la salamella toscana, una sottiletta e un po' di salvia, salare.



**3** Ricomporre il cosciotto e legarlo ben saldo con dello spago da arrosto, salare ancora un po' all'esterno.



- 4 Disporre in una teglia da forno leggermente unta. Infornare a circa 200° in forno già caldo e girarlo quando è ben colorato dalla parte superiore. Cuocere almeno 50 minuti in tutto.



- 5 Tagliare le fettine e servire.

