

SECONDI PIATTI

Gambonetti di tacchina alla romagnola

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [elevata](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



I gambonetti di tacchinella alla romagnola: come rendere appetitosa e ricca di sapore le cosce di tacchino.

INGREDIENTI

COSCE DI TACCHINELLA 800 gr
PROSCIUTTO CRUDO meglio grasso - 4 fette
VINO BIANCO 20 cl
FARINA 3 cucchiai da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiai da tavola
ROSMARINO 2 rametti
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Disossate le cosce della tacchinella senza romperle, sfilando delicatamente gli ossi dal basso ed eliminando i tendini e i nervetti con un coltello ben affilato.

Infilate in ogni coscia, al posto dell'osso, una fetta di prosciutto arrotolata.



2 Adagiate i gambonetti in una teglia da forno con l'olio, il rosmarino, il sale ed il pepe.



3 Cuocete in forno a 180°C per 50 minuti, rigirando di tanto in tanto i gambonetti e bagnandoli a più riprese con il vino bianco.



4 Servite i gambonetti, appena sfornati.