

SECONDI PIATTI

## Arrosto di tacchino con cipolle e patate

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Avere presente quei bei vassoi della domenica con un bell'arrosto contornato di verdure cotte insieme all'arrosto, cosicché possano assorbire tutti gli umori della carne stessa? Bene l'arrosto di tacchino con cipolle e patate è proprio quel genere di piatti!

Un piatto completo, ricco e gustoso: un arrosto di tacchino ben condito per insaporire una carne che non spicca per sapore, servito insieme a un contorno di cipolle e patate che sono state fatte cuocere insieme alla carne in un tegame.

Il tocco dello chef? L'utilizzo della birra per insaporire l'arrosto e le patate. Provate anche voi a

seguire la nostra ricetta!

## INGREDIENTI

FESA DI TACCHINO 800 gr

BIRRA 33 cl

PATATE 2

CIPOLLA 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare un bell'arrosto di tacchino con cipolle e patate, fate scaldare bene all'interno di una casseruola adatta per la cottura in forno, un giro di olio extravergine d'oliva assieme ad uno spicchio d'aglio lasciato in camicia.





- 2** Nel frattempo che l'olio prende calore, prendete le patate, decidete voi se pelarle o lasciarle con la buccia e tagliatele a fette regolari di circa mezzo centimetro in maniera da poter avere una cottura più veloce.

Appena lo spicchio d'aglio inizierà a sfrigolare, mettete nella casseruola la fesa di tacchino e a fiamma vivace, fatela rosolare bene, da tutti i lati.



- 3** Tagliate a fette regolari anche la cipolla.



4 Appena la carne avrà raggiunto un buona rosoltura, aggiungete nella casseruola le patate e la cipolla a fette, salate e se gradite insaporite ulteriormente il tutto, anche con una macinata di pepe. Lasciate insaporire bene per qualche istante, quindi sfumate la carne con la birra e a fiamma sostenuta lasciate evaporare tutta la parte alcolica.





**5** Una volta che la parte alcolica della birra sarà completamente evaporata, trasferite la casseruola in forno preriscaldato statico a 200°C e cuocete il tutto per circa 40 minuti.

Trascorsi una ventina minuti di cottura e dunque arrivati all'incirca a metà cottura, date una veloce giratina alla carne e alle verdure, quindi trasferite nuovamente in forno e portate a cottura.



**6** Trascorso il tempo indicato, sfornate e controllate che la carne e le verdure si siano ben cotte. Nel caso in cui le patate non fossero ben cotte, allontanate la carne dalla casseruola e tenetela in caldo, proseguite la cottura delle patate per qualche minuto ancora o fino a quando avranno raggiunto una bella doratura.





- 7 Appena anche le patate avranno raggiunto il grado di cottura desiderato, tagliate l'arrosto di tacchino a fette e servitelo accompagnato dalle patate e cipolle nappato con il fondo di cottura.

