

SECONDI PIATTI

# Arrosto di tacchino

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **50 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



L'**arrosto di tacchino** è una grande ricetta da presentare la domenica o nei giorni di festa. Una ricetta semplice ma efficace, che fa subito famiglia e calore conviviale. Questa carne bianca poi è ottima dal punto di vista nutrizionale ed ha un ottimo sapore. Un secondo piatto di carne bianca che mette d'accordo tutta la famiglia, provatelo!

## INGREDIENTI

FESA DI TACCHINO 1 kg

SALVIA fresca - 2 foglie

ROSMARINO aghi - 1 rametto

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare l'arrosto di tacchino per prima cosa prendete le foglie di salvia, gli aghi di un rametto di rosmarino, gli spicchi d'aglio e tritate il tutto grossolanamente.



- 2 Aggiungete un pizzico di sale e pepe macinato fresco al battuto aromatico.



- 3 A questo punto prendete la fesa di tacchino e con un coltello realizzate dei buchi nella polpa da entrambi i lati ed inserite gli aromi che avete preparato.



4 Ora legate con uno spago da cucina il tacchino in modo che mantenga la forma in cottura.



5 Massaggiate tutto l'arrosto con il sale e disponetelo su una teglia ricoperta da carta forno.



6 Aggiungete un filo di olio sopra alla carne e infornate a 180°C per circa 40-50 minuti.



7 Fate intiepidire l'arrosto e sporzionatelo per i vostri commensali.



CONSIGLI