

SECONDI PIATTI

## Coscia di tacchino al forno con patate

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Se siete alla ricerca di un secondo piatto semplice e gustoso, di quelli perfetti per una domenica in famiglia, la **coscia di tacchino al forno** con patate è un classico secondo di carne che si porta sulle tavole degli italiani, scenografico e saporito vi conquisterà!

Il cosciotto di tacchino se vengono rispettati i tempi di cottura e la modalità di preparazione, risulterà umido e morbido. Un secondo piatto che sarà il vero protagonista delle vostre tavole.

Buono, semplice e saporito questo piatto con il

tacchino conquisterà anche i palati più difficili! Se amate come noi i sapori rustici, provate anche queste altre ricette con il tacchino:

[arrosto di tacchino con cipolle](#)

[arrosto di tacchino](#)

[involtini di tacchino al sugo](#)

## INGREDIENTI

COSCIA DI TACCHINO (intera) - 1

PATATE 500 gr

SALE

ALLORO 1 foglia

ROSMARINO 3 rametti

SPICCHI DI AGLIO IN CAMICIA 2

SEMI DI FINOCCHIO

ORIGANO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della coscia di tacchino per prima cosa lessate le cosce per 30 minuti in acqua bollente salata con l'alloro.





**2** A questo punto tagliate le patate e pezzi regolari.





3 Trasferite in teglia condire con olio e girare.





- 4 Unite le cosce di tacchino e condire il tutto con olio, sale, pepe rosmarino aglio origano e un giro di olio sulla carne, aggiungete anche i semi di finocchio.







**5** Mettete in forno 200° statico per 35-40 minuti.



## CONSIGLI E CURIOSITÀ

Il tacchino al forno è un piatto equilibrato e nutriente, la carne di tacchino infatti è nutrizionalmente molto valida, poiché ricca in ferro, ipocalorica e digeribile e la cottura in forno la rende sana e adatta a tutti.

### **È facile trovare il cosciotto di tacchino?**

Sì oggi come oggi lo si trova anche nella grande distribuzione, anche se ti consiglio di acquistarlo dal macellaio di fiducia, in modo da averlo più tenero e fresco possibile.

### **L'ho cotto rispettando i tempi di cottura, ma al centro è ancora crudo. Come è possibile?**

Ogni forno è a sé stante, può essere più o meno potente rispetto al nostro. Se dovesse essere ancora un po' crudo al centro, puoi tagliarlo a fette e rimetterlo in forno per 5 minuti e verrà comunque ottimo.

**So che il tacchino viene usato molto in America.**

Sì, lì esiste il giorno del ringraziamento, il Thanksgiving Day, dove tutta la famiglia si riunisce per consumare un lutto pasto e ringraziare i Padri fondatori. Per l'occasione si prepara il [tacchino](#) in questo modo.

**Altre ricette più italiane?**

Ottima è la ricetta del [tacchino all'ascolana](#) e quella dell'[arrosto di tacchino](#)

