

SECONDI PIATTI

Coscio di tacchino porchettato

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *120 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

COSCE DI TACCHINO 1

SPICCHIO DI AGLIO 5

ROSMARINO 2 rametti

SALVIA 2 rametti

SALE

PEPE NERO

Il coscio di tacchino porchettato: un secondo da leccarsi i baffi! Perfetto per un pranzo speciale, farete un figurone anche se siete alle prime armi!

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Disossate il coscio di tacchino, conditelo con l'aglio, il rosmarino, la salvia, sale e pepe.



3 Arrotolate e legate il coscio con lo spago per arrostiti, infornate e cuocete per 2 ore a 160°C.



- 4 Spennellate, di tanto in tanto, la superficie del tacchino con il suo liquido di cottura, in modo che si venga a creare una bella crosta croccante, quindi eliminarlo dalla teglia.

