

SECONDI PIATTI

Tacchino arrosto con ciliegie

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1
- 2 kg di noce di tacchino per arrosti
- 1 kg di ciliegie
- 1/2 bicchierino di alcool per aliment
- 1 cucchiaino di zucchero
- timo
- lauro
- pepe
- 120 g di burro.

PREPARAZIONE

- 1 Arrostite la carne con 60 g di burro, sale, pepe, timo e lauro. Intanto snocciolate le ciliegie e fatele cuocere nel burro rimasto.
Quando il tacchino sarà cotto, cospargetelo di zucchero, alcool e fiammate. Dopodiché servitelo cospargendolo con le ciliegie.