

SECONDI PIATTI

Tacchino con peperoni e patate

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Spesso i secondi piatti di carne bianca risultano un po' banali. Ecco allora il piatto con il quale cambierete di certo idea: il tacchino con peperoni e patate è decisamente facile da fare ma la sua resa è davvero eccellente. I peperoni e patate sono un grande classico che s'abbinano in maniera eccellente ma ancor di più aggiunti a questo tipo di carne creano un buon equilibrio che sarà gradito anche da chi in genere non ama il tacchino, che tra le altre cose ci piace ricordare, faccia molto bene perché ricco di ferro. Bene, se questa ricetta vi ha conquistati lasciateci un messaggio e se cercate altre idee per fare secondi di carne di tacchino gustosi, ci consigliamo di farla all'[ascolana](#)!

INGREDIENTI

TACCHINO 1,2 kg

PEPERONI MISTI 700 gr

PATATE 800 gr

VINO BIANCO 80 ml

ROSMARINO 3 rametti

SPICCHIO DI AGLIO 3

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 mettere la carne in teglia condire con sale pepe e un giro di olio

bagnare con il vino e passare in forno 200° statico per 30 minuti

tagliare patate e peperoni a pezzi unire alla teglia condire con sale e poco olio

aggiungere rosmarino e l'aglio leggermente schiacciato.

mescolare il tutto e rimettere in forno per 30-40 minuti 200° statico