

SECONDI PIATTI

Tacchino con peperoni e patate

di: *Cookaround*

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

COSCE DI TACCHINO disossate - 600 gr
PEPERONI GIALLI 2
PEPERONI ROSSI 2
POMODORI maturi - 4
COGNAC 1 bicchierino
ROSMARINO 1 rametto
SPICCHIO DI AGLIO 2
PATATE lesse - 4
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
BASILICO 1 ciuffo
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare il tacchino con peperoni e patate lavate i peperoni, eliminate i semi e i filamenti bianchi e tagliateli a listarelle. Lavate i pomodori e tritateli.

Tagliate le cosce di tacchino a piccoli pezzi e fatele rosolare in un tegame con l'olio, il rosmarino e l'aglio; regolate di sale e pepe.



- 2** Rosolate la carne fino a quando risulti ben colorata su tutti i lati, circa 15 minuti a fiamma vivace, quindi sfumate con il cognac.



- 3** Unite i peperoni e continuate la cottura a fuoco moderato a tegame coperto, aggiungendo ogni tanto poca acqua tiepida, per circa 30 minuti, finché i peperoni saranno diventati teneri.



- 4 Tagliate a fette piuttosto spesse le patate già lessate e spelate e unitele, insieme ai pomodori ed al basilico lavato ed asciugato, alla carne.



- 5 Continuate la cottura per circa 15 minuti mescolando di tanto in tanto.

Sistamate i bocconcini di tacchino su di un piatto da portata, lasciatelo leggermente intiepidire e servite.