

Coscio di tacchino al forno

INGREDIENTI:

1 coscio di tacchino (per circa 3-4 persone),
1 cipolla piccola,
1 carota,
1 costa di sedano,
1 cucchiaio di aghi di rosmarino,
1-2 spicchi d'aglio,
2 foglie di alloro,
1 bicchiere di vino bianco secco,
1/2 bicchiere di acqua,
poco olio d'oliva,
sale qb,
pepe qb.

- 1- Tritare sedano carota e cipolla a pezzi non troppo piccoli.
- 2- Pulire il cosciotto da eventuali piume e fiammeggiarlo passandolo su una fiamma, salarlo, peparlo e farcirlo con rosmarino e qualche fettina sottile di aglio anche all'interno dei tagli (fateli fare al macellaio in modo da tagliare l'osso).
- 3- Mettere il cosciotto all'interno di una teglia, cospargerlo con le verdure a pezzetti, le foglie di alloro, bagnare con l'acqua e il vino e cospargere con un filo di olio.
- 4- Infornare la teglia a 220° a forno preriscaldato e cuocerlo almeno 1h e 30'/2h, controllare se il liquido di cottura asciuga completamente in caso bagnare con un po' d'acqua calda. Togliere quando risulta cotto e ben dorato. Lasciarlo intiepidire e tagliarlo aiutandosi nei tagli che c'erano e servirlo con le verdure e il fondo di cottura.

Il coscio cotto intero non asciuga troppo durante la cottura facendo rimanere la carne molto più succosa e non stopposa, mentre i tagli aiutano ad insaporirlo anche all'interno e facilitano la porzionatura.