ARROSTO DI SOTTOCOSCIA DI TACCHINO

Ingredienti:

- 1 sottocoscia di tacchino disossata,
- 1-2 aranci,
- 1-2 limoni,
- 1,5 dadi,
- rosmarino,
- salvia,
- spezie varie per carne.

Togliere la pelle alla sottocoscia e stenderla.

All'interno porre le spezie e salare.

Arrotolarlo e legarlo con spago per alimenti, dopodichè porlo in una pentola a pressione con succo di aranci e limoni spremuti, nonchè con 1,5 dadi.

Lasciare cuocere a fuoco basso per circa 1 ora; far raffreddare su un piatto (non nel grasso che ha lasciato in cottura) e servire freddo di frigorifero.