COSCIOTTI AL BRANDY

Ingredienti per 8 persone:

- 8 cosciotti di tacchino
- alcune foglie di timo
- alcune foglie di rosmarino
- brandy
- olio d'oliva
- pepe
- sale

Fiammeggiare, lavare ed asciugare i cosciotti di tacchino, quindi tagliare i tendini per evitare che durante la cottura la pelle si arricci.
Porli in una larga terrina, distribuirvi sopra qualche foglia di timo e rosmarino tritato.
Salare, pepare, coprirli con il brandy e lasciarli marinare per almeno 3 ore.
Sgocciolarli e metterli in una pirofila unta.
Cuocerli in forno caldo a 190 gradi per circa 40 minuti rigirandoli ogni tanto e bagnandoli con la marinata.