COSCIA DI TACCHINO ALLE ERBE AROMATICHE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 coscia di tacchino (900 g)
- 80 g di burro
- 1/2 limone
- prezzemolo
- dragoncello
- timo
- rosmarino
- maggiorana
- basilico
- menta
- salvia
- alcuni cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Tritate finemente le erbe aromatiche regolandovi per la quantità secondo il vostro gusto.
Mescolatele con 60 g di burro in precedenza ammorbidito e con il succo del limone filtrato al colino, salate e pepate.
Togliete la pelle alla coscia di tacchino facendo in modo che resti intera.
Spalmate il burro aromatizzato sulla carne, riavvolgetela nella sua pelle e legate il rotolo con alcuni giri di spago bianco da cucina.
In un tegame scaldate alcuni cucchiai d'olio e il restante burro, poi rosolatevi la coscia facendola colorire da ogni parte.
Coprite e cuocete per un'ora abbondante.
Se necessario aggiungete un po' d'acqua calda.
Servite la carne tagliata a fettine ricoperte con il sugo.
Servite con un contorno di patatine.