

TACCHINO AL GIN

Ingredienti per 4 persone:

- 2 cosciotti di tacchino
- 12 bacche di ginepro
- salvia
- rosmarino
- 1 bicchierino di gin
- aglio
- olio d'oliva
- burro
- brodo
- vino bianco
- sale

Tritare insieme le bacche di ginepro, la salvia, il rosmarino e l'aglio e steccare con questo trito le cosce di tacchino. Farle rosolare in olio e burro e spruzzarle con un bicchierino di gin. Cuocerle in forno caldo per 1 ora e 30 minuti bagnandole alternativamente con brodo e vino bianco.