

TACCHINO ALL'AGLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 5 spicchi di aglio
- 50 g di pancetta
- olio d'oliva
- 1 cucchiaio di aghi di rosmarino
- pepe
- 1 cosciotto di tacchino
- vino bianco
- sale

Mettere nel mixer l'aglio sbucciato con la pancetta, 2 cucchiai di olio, il rosmarino e una macinata di pepe. Frullare e con parte del trito steccare il cosciotto di tacchino.

Distribuire il trito rimasto sulla carne, irrorarla con 1/2 bicchiere di olio e far macerare per 2 ore.

Quindi cuocere il tacchino per 1 ora e mezza in forno caldo a 200° spruzzandolo con poco vino bianco.