
COSCIOTTO DI TACCHINO AGLI AROMI

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di cosciotto di tacchino,
- 1 bicchiere di vino rosato,
- 1 dado vegetale,
- un rametto di salvia,
- un rametto di rosmarino,
- qualche bacca di ginepro,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1 foglia d'alloro,
- sale e pepe.

Facoltativo:

- 1/2 cucchiaio di uvetta passa e 8 pinoli.

Farsi preparare dal macellaio il tacchino disossato e senza pelle. Tritare gli aromi e impastarli con dado, pepe e un pò di vino. Bagnare il cosciotto con il vino e cospargerlo con il trito. Lasciare marinare il preparato per mezza giornata in frigorifero. Rivestire una teglia con carta da forno; collocarvi il tacchino con gli aromi. Sigillare con carta d'alluminio, cuocere per un'ora in forno a 200°. Scoperchiare e restringere il sugo per 5 minuti. Servire a fette, guarnendo con pinoli e uvetta.