

Tacchino al forno con patate

Coscia o petto di tacchino (1 kg ca.)
2,5 dl di vino bianco
mezzo limone
30 gr di zenzero fresco a pezzetti
sale grosso
alcune grosse patate



FACILEeBUONO

Ecco come fare



Eliminiamo dai pezzi di carne eventuale grasso in eccesso.

Laviamo la carne e la asciughiamo.

Mariniamo in frigorifero per 12 ore i pezzi di tacchino con il vino, il succo di limone e lo zenzero.

Adagiamo la carne in una pirofila e passiamo in forno al grill e gratiniamola dai due lati.

Aggiungiamo la sua marinatura, le patate lavate con la buccia e saliamo.

Proseguiamo la cottura a forno non ventilato per 90 minuti a 190°.

Se tende ad asciugarsi troppo aggiungiamo altro vino.

Fantastiche cosce di tacchino cotte al forno con patate al limone e vino bianco, ecco il tempo di cottura. Eccezionali!

[illegible]