



Ordine del Nocino Modenese
Torre Medioevale C.so Umberto I Spilamberto (Mo)

Tacchino al nocino

In una teglia da forno capiente versate due bicchierini di nocino e uno di acqua. Poi fate uno strato con 2-300gr di fegatelli di pollo a pezzetti e due- tre cipollotti freschi affettati, posizionatevi quindi 4 cosciotti di tacchino spellati. Salate i cosciotti abbondantemente e infornate a 2200 per 30-40 minuti.

Rigirate i cosciotti e risalateli, mescolate bene il fondo di cottura. Aggiungete, se occorre, altro liquido (brodo, acqua o vino) e fate cuocere per altri 30-40

minuti. La preparazione deve risultare sempre umida.

Cospargete i cosciotti con due cucchiainate di zucchero di canna, fate dorare per altri 5 minuti, poi rigirateli e ripetete l'operazione.

Serviteli praticando un lungo taglio al centro dei cosciotti che riempirete coi fegatelli e il fondo di cottura.

www.ordinedelnocinomodense.it
segreteria@ordinedelnocinomodense.it