

# Fusi di tacchino arrosto



## ingredienti

2 fusi di tacchino  
2 spicchi di aglio  
2 cipolle  
mix di spezie per arrostiti  
un bicchiere di brodo  
un rametto di rosmarino  
olio extravergine d'oliva  
sale

## PREPARAZIONE

10 min

## COTTURA

35 min

## TEMPO TOTALE

45 min

2-3 persone

## procedimento

Pelare l'aglio e tagliarlo in due longitudinalmente. Inserire i mezzi spicchi sotto la pelle dei fusi di tacchino, due per ogni fuso. Qualora si incontrasse qualche difficoltà, praticare un'incisione con un coltello affilato e spingervi dentro il mezzo spicchio.

Nella pentola a pressione, lessare i due fusi nel brodo, insieme al rametto di rosmarino. Con una pentola a pressione di vecchia generazione, sono serviti 15 minuti ed un bicchiere di brodo. Consiglio comunque di seguire le indicazioni riportate nel manuale della vostra pentola a pressione.

Nel frattempo, mondare le cipolle e tagliarle a fettine non troppo sottili. Al termine della cottura, estrarre i fusi di tacchino e adagiarli in una pirofila: cospargere con il mix di spezie per arrostiti da entrambi i lati, distribuire una generosa presa di sale\*, circondare i fusi con le fettine di cipolla e ungere il tutto con un filo d'olio.

Informare in forno elettrico ventilato preriscaldato a 200°C e far cuocere per circa 20-30 minuti (dipende dalle dimensioni dei cosciotti), girando i fusi di tacchino a metà cottura per arrostitire entrambi i lati. A seconda del forno, potrebbe essere necessario azionare il grill verso fine cottura per conseguire una perfetta doratura.

Servire i fusi di tacchino arrostiti, insieme alle cipolle contenute nella teglia, accompagnandoli eventualmente con un'insalata o con un contorno di patate arrostiti.