

TACCHINO AL NOCINO

Ingredienti per 4 persone
2-300gr di fegatelli di pollo
2-3 cipollotti
4 cosciotti di tacchino
2 bicchierini di Nocino **Il Matraccio**

Versate due bicchierini di Nocino **Il Matraccio** e un bicchiere di brodo in un pirofila. Preparate un letto con 2-3 cipollotti freschi affettati e 2-300gr di fegatelli di pollo a pezzetti poi posizionatevi quindi i 4 cosciotti di tacchino. Salate bene i cosciotti ed infornate a 220°C. per 30-40 minuti. Rigate i cosciotti, mescolate bene il fondo di cottura e con un cucchiaio versatelo su di essi. Aggiungete, se occorre, altro brodo e fate cuocere per altri 30-40 minuti. La carne deve risultare sempre morbida. Cospargete i cosciotti con una spolverata di zucchero di canna, fate dorare per altri 5 minuti, poi rigirateli e ripetendo l'operazione. Farcite coi fegatelli ed il fondo di cottura praticando un lungo taglio al centro dei cosciotti e serviteli.