



## Arrosto di tacchino leggero

### **Ingredienti**

900/1000 g di arrosto di tacchino

Olio extra vergine di oliva q. b.

Sale grosso

Pepe nero

Rosmarino

Salvia

Mezzo bicchiere di marsala

Una ricetta leggera senza perdere il gusto del buon cibo.

Tritare il rosmarino e la salvia e unire al sale grosso e il pepe nero. Strofinare il composto ottenuto all'arrosto che vi sarete fatti preparare nell'apposita retina dal macellaio.



Mettere l'olio nel tegame e unire la carne, far rosolare bene, quindi sfumare con marsala e lasciare evaporare. Una volta consumato il vino aggiungere mezzo bicchiere d'acqua calda, abbassare la fiamma al minimo, coprire e cuocere circa un'ora e venti minuti rigirando ogni tanto l'arrosto e aggiungere un po' di acqua se necessario. Terminata la cottura lasciar raffreddare, tagliare e scaldare con il sughetto ottenuto.