Fusi di tacchino arrosto con patate al forno

Lavare i fusi e asciugarli.Fare tagli trasversali sulla carne perchè si cuocia bene e si insaporisca l'interno.Preparare una concia ben tritata con rosmarino,aglio,salvia e timo,metterla in una ciotola con olio sale e pepe. Mescolarla bene e spennellarla con cura sui fusi e dentro i tagli che saranno in una teglia abbastanza capiente da contenere in un secondo momento anche le patate. Accendere il forno statico a 180°e quando è a temperatura infornare i fusi per mezz'ora abbondante coperti da carta da forno,girandoli ogni 15 minuti. Dopo questo tempo mettere il forno ventilato a 170° ,togliendo la carta da forno, per circa 20 min. girandoli 1 volta.

Nel frattempo far bollire acqua in una pentola in cui le patate successivamente possano stare comodamente con l'acqua che le copra abbondantemente. Sbucciare le patate,tagliarle a pezzi medi e lavarle. Quando l'acqua bolle aggiungere le patate e lasciarle bollire per 5 min.,scolarle e metterle nella teglia e cospargerle di rosmarino,aglio e salvia tritati con i fusi aggiungendo un bicchiere di vino bianco secco. Farle cuocere a 170°, girandole, per 20-30 min.(dipende dalla consistenza che hanno quando si girano) NB Dopo 10 min. da quando le patate sono nel forno io ho tagliato a grosse fette i fusi per insaporirli ulteriomente.VENUTI BENISSIMO