

SALSE E SUGHI

Salamoia per tacchino del Thanksgiving Day

LUOGO: Nord America

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Uno dei segreti per poter ottenere un tacchino per il giorno del Ringraziamento davvero speciale è la salamoia, ovvero quel mix di acqua, spezie, sale e aromi che caratterizzeranno il sapore del vostro tacchino.

La procedura per prepararla è molto semplice ma vi assicuriamo che l'utilizzo di questa preparazione farà davvero la differenza!

Ogni famiglia ha i suoi segreti e noi abbiamo voluto svelarvi una versione di questa salamoia ma nulla toglie che voi possiate personalizzarla per

ottenere una tutta vosta per insaporire il vostro tacchino.

INGREDIENTI

ACQUA 1 l

SALE GROSSO 1,5 tazze

SEMI DI CORIANDOLO 2 cucchiaini da
tavola

ALLORO 6 foglie

SEMI DI SENAPE marroni - 1 cucchiaino da
tè

SEMI DI FINOCCHIO 1 cucchiaino da tavola

BACCHE DI GINEPRO 1 cucchiaino da
tavola

ACQUA 4 l

LATTICELLO 2 l

CIPOLLE affettata - 1

TIMO 5 rametti

SPICCHIO DI AGLIO 6

PREPARAZIONE

1 Portate a bollire un litro d'acqua in una pentola con il sale grosso, i semi di coriandolo, le foglie d'alloro, i semi di senape, i semi di finocchio e le bacche di ginepro.

Una volta giunto a bollire, spegnete il fuoco e fate freddare.





2 Una volta fredda, aggiungete alla salamoia 4 litri d'acqua ed il latticello.

Unite, quindi il tacchino e insaporite con la cipolla affettata grossolanamente, i rametti di timo e gli spicchi d'aglio leggermente schiacciati e lasciati in camicia.

Lasciate marinare per almeno 24 ore in frigorifero. Qualora il tacchino non fosse completamente ricoperto dal liquido, aggiungete tanta acqua quanta ne serve per coprirlo.





