

SECONDI PIATTI

Tacchino per il Thanksgiving Day

LUOGO: Nord America

DOSI PER: 15 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 260 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 24 ORE DI MARINATURA IN FRIGORIFERO



Il tacchino per il Thanksgiving Day, una vera istituzione per gli americani! Guai a toccargli il loro tacchino e non hanno tutti i torti! Il primo motivo è che per prepararlo bisogna seguire un vero e proprio rituale che porta il tempo per la preparazione del suddetto a ben due giorni!

L'altro motivo è che dopo due giorni di preparazione avrete un piatto da trattare con tutto rispetto sia per la grandiosità che per la bontà!

Ogni famiglia ha il suo tacchino per il Thanksgiving e questo è normale in America come da noi in Italia,

noi vi proponiamo questa versione, la più
attendibile che siamo riusciti a trovare...e che dire
Divertitevi!

PER IL GRAVY

VINO BIANCO ½ bicchieri

FARINA 2 cucchiaini da tavola

BRODO DI CARNE 1,5 tazze

PREPARAZIONE

- 1 Portate a bollore 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 bollore, 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.







3 Preparete la farcia: affettate il pane e disponetelo in teglia, quindi infornatelo a 200°C per

10 minuti affinché si possa tostare.



- 4 Fate scaldare un giro d'olio in una padella, quindi aggiungete la cipolla ed il sedano tagliati grossolanamente e gli spicchi d'aglio tritati. Lasciate soffriggere per 5 minuti, spegnete il fuoco e fate intiepidire il tutto.





- 5 Tagliate i pomodorini a metà dopo averli lavati e trasferiteli in una ciotola capiente, unite le olive tagliate a metà, il prezzemolo tritato, gli aghi di rosmarino tiritati grossolanamente e le uova; mescolate il tutto.





6 Aggiungete il soffritto grossolano e mescolate di nuovo. Unite anche il pane tostato e mescolate il tutto aggiungendo anche il brodo.





- 7** Coprite la ciotola con un foglio di pellicola e lasciate riposare fino a che il pane non abbia assorbito completamente il brodo.



- 8** Prelevate il tacchino dalla salamoia ed asciugatelo con un canovaccio.

Versate un giro d'olio in una teglia sufficientemente capiente da poter accogliere il tacchino e trasferitevelo.



- 9 Farcite il tacchino con il ripieno preparato e chiudete l'apertura o con degli stecchini o ancora meglio con ago e spago.



- 10 Massaggiate ben bene il tacchino con il burro e infornatelo a 200°C per circa 40-45 minuti.



11 Trascorso questo tempo copritelo con un foglio d'alluminio e abbassate il calore del forno a 180°C per 3 ore. Sfornatelo e rimuovete i fogli di alluminio.





- 12** Trasferite il tacchino in un vassoio e mettete la teglia sul fuoco. Aggiungete il brodo ed il vino alla teglia e mescolate affinché tutti i sughi della cottura si possano sciogliere nel brodo. Portate a bollore e fate cuocere per 5 minuti.





- 13** Filtrate il fondo di cottura nella teglia e fatelo ricadere in un pentolino che metterete sul fuoco. Aggiungete la farina setacciata mescolando con una frusta affinché non si formino grumi. Lasciate cuocere fino ad ottenere la densità desiderata.





14 Passate la salsa al setaccio per renderla più liscia e mettetela da parte.



15 Affettate il tacchino dalla parte del petto e lasciate le cosce intere. Disponete le fette di petto e le cosce di tacchino in un vassoio con la salsa nel centro.

Servite insieme al ripieno.





