

SECONDI PIATTI

Pavo al forno a la tehuantepecana

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



2 cucchiaini di olio

sale

PREPARAZIONE

1 Pulire bene il tacchino, pungerlo con una forchetta fuori e dentro, salarlo e peparlo. Far cuocere le patate tagliate in piccoli pezzi.

In una terrina sbattere l'uovo, unire il burro liquefatto, la cipolla tritata, le olive, il prosciutto a pezzettini, il prezzemolo, la noce moscata, la senape, l'aglio, il pepe e il sale. Mescolare con cura insieme alle patate cotte e con l'impasto ottenuto riempire il tacchino. Metterlo poi a cuocere in una casseruola con $\frac{3}{4}$ di litro di acqua salata, farlo andare a fuoco lento girando frequentemente perché il tacchino raggiunga in ogni parte lo stesso uniforme grado di cottura.

Quando l'acqua si sta consumando ungere ripetutamente con lo strutto.

A parte preparate la salsa: ammorbidire i peperoni nel forno, eliminare i semi e i filamenti interni, schiacciarli con l'aglio, i pomodori e l'origano e far friggere tutto con sale e zucchero. Servire il tacchino tagliato a pezzi accompagnato dalla salsa.