

SECONDI PIATTI

Roast turckey

LUOGO: Europa / Regno Unito

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



INGREDIENTI

1 tacchino di circa 3 kg
50 g di burro
8 salsiccie
8 fette di bacon
pepe e sale.

PER LA FARCIA

50 g di grasso di rognone di maiale
100 g di bacon
250 g di pane grattato
500 g di pasta di salame o di carne di vitello
200 g di nocciole
2 tuorli
prezzemolo e salvia tritati
una scorza di limone
pepe e sale.

PREPARAZIONE

1 Immergere per tre minuti le nocciole nell'acqua bollente, estrarle, spellarle e tritarle molto fini. Tritare il bacon, aggiungendovi, oltre le nocciole, il grasso di rognone, il pangrattato, il prezzemolo e la salvia, la pasta di salame o la farcia di vitello e i tuorli battuti. Questo impasto, salato e pepato, riempirà la cavità del tacchino che verrà ricucito accuratamente.

Prima di infornare sarà necessario ungerlo bene di burro e, durante tutta la cottura a calore vivo, spennellarlo ancora perché non si secchi.

All'ultimo momento vanno bollite le otto salsiccie e le otto fette di bacon, da servirsi calde, tutt'intorno sullo stesso piatto.