

SECONDI PIATTI

Tacchina porchettata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 270 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

TACCHINA da 8 kg - 1
PANCETTA (TESA) 250 gr
SEMI DI FINOCCHIO 1 cucchiaio da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 3
ROSMARINO 1 rametto
SALVIA
BURRO 50 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo

PREPARAZIONE

1 Disossate la tacchina, o fatelo fare dal vostro macellaio di fiducia.

Aprite la tacchina e iniziatela a condire con tutti gli odori e la pancetta tagliata a cubetti da 1 cm.



2 A parte in una ciotola amalgamate il burro con il prezzemolo tritato, spalmate anche quest'ultimo all'interno della tacchina.



3 Arrotolate la carne e legatela ben stretta, in modo che durante la cottura non si srotoli.



- 4 Mettete il rotolo in una teglia da forno, ricopritela interamente con la carta alluminio, e fatela cuocere per 2 ore e 30 minuti a 140°C, poi per altre 2 ore scoperta a 200°C.



5 Lasciate intiepidire, affettatela e servite in tavola.