

SECONDI PIATTI

Tacchino con le castagne

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Abruzzo](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 1 tacchino di circa 3 kg già disossato
- 2 kg di castagne arrostate e sgusciate
- 2 spicchi d'aglio
- prezzemolo e rosmarino tritati assieme
- 2 dl di vino bianco secco
- riccioli di strutto
- sale e pepe a mulinello.

PREPARAZIONE

1 Prendete il tacchino e spolverizzatelo all'interno con sale, pepe e il trito odoroso, farcitelo con parte delle castagne, umettate con riccioli di strutto per poi chiuderlo e cucirlo con filo di cotone.

Posto entro una teglia, leggermente unta di strutto, mettetelo in forno caldo , 160-170° e lasciatelo cuocere a lungo, non meno di tre ore.

Intanto, pestate le rimanenti castagne nel mortaio. In una casseruolina legate la crema di castagne con al parte del fondo di cottura del tacchino ed il vino, mescolate spesso e

portate a bollore.

Quando il tacchino è cotto a puntino, aspettate che si raffreddi, poi tagliatelo a fette, umettatelo con il sughetto caldo e servite.