

SECONDI PIATTI

Tacchino con ripieno di castagne

LUOGO: Europa / Austria

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



INGREDIENTI

1 tacchino giovane
sale
maggiorana
50g di burro
1 cucchiaino di farina
50g di pancetta
1k di castagne
sale
zucchero
noce moscata

PREPARAZIONE

1 Incidete la pelle delle castagne e bollitele per 15 minuti in acqua salata, quindi sbucciatele quando sono ancora calde.

Pulite e preparate il tacchino, strofinatelo con sale e maggiorana e farcitelo con le castagne. Cucite il tacchino, disponete le fette di pancetta ad avvolgerlo e mettetelo in

una teglia a pancia in giù.

Aggiungete l'acqua e arrostitelo fino a che diventi dorato bagnandolo frequentemente. Quindi voltatelo e finite d'arrostirlo con il petto rivolto verso l'alto. Il tempo di cottura può variare da 2 a 3 ore a seconda della grandezza e dell'età del tacchino stesso (controllate la cottura inserendo una forchetta nella carne).

Quando il tacchino è pronto mettetelo su di un piano e lasciatelo raffreddare per 10 minuti, nel frattempo preparate una salsa con il grasso di cottura, aggiungendo un po' d'acqua, cospargendo con farina, incorporando il burro e lasciando bollire.

Una spruzzata di brandy aumenterà l'aroma. Ora tagliate il tacchino. Prima tagliate la cucitura e mettete il ripieno di castagne in un piatto, tagliate le ossa del petto fino al collo con il trinciapoli, dividete la schiena in due. Affettate il petto in fette, allo stesso modo tagliate il resto e disponetelo nel piatto. Servite la salsa separatamente. Servite con riso, cavolini di bruxelles, fragole e salsa di mele.