

SECONDI PIATTI

Tacchino di Natale brasiliano con ripieno di interiora e ostriche affumicate

LUOGO: **Sud America / Brasile**

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



1 tazza di burro
2 tazze di farofa o cornflakes normali
6 albicocche fresche snocciolate
affettate oppure 10 albicocche essiccate
fatte rinvenire in acqua ed affettate
½ tazza di uvetta fatta rinvenire in 1 tazza
di sciroppo e ¼ tazza di rum scuro
1 scalogno tritato
2 cucchiari di prezzemolo tritato
4 uova sode tritate
15 ostriche affumicate o 20 ostriche in
scatola tritate grossolanamente

PREPARAZIONE

1 In una grande ciotola, miscelate gli ingredienti della marinata e mescolate bene. Mettete un tacchino da 5 kg in un sacchetto di plastica alimentare, copritelo con la marinata, chiudete il sacchetto in modo tale che non contenga bolle d'aria e lasciate marinare il tacchino per tutta una notte nel frigorifero.

Per il ripieno:

In una casseruola cuocete le interiora ed il collo del tacchino in acqua fino a che diventino teneri, quindi affettate. Conservate il liquido di cottura.

In una padella, cuocete la cipolla nel burro fino a che diventi trasparente. Aggiungete, quindi, le interiora, le albicocche, l'uvetta, il farofa o i cornflakes e cuocete leggermente gli ingredienti nel burro.

Aggiungete lentamente il brodo in cui le interiora sono state fatte cuocere fino a che il composto diventi umido ma non troppo liquido.

Aggiungete, quindi, lo scalogno, il prezzemolo, le uova e le ostriche e condite con sale e pepe. Lasciate raffreddare.

Per assemblare e cuocere:

Rimuovete il tacchino dalla marinatura e asciugatelo con dei tovaglioli. Condite il tacchino con sale e pepe, quindi spennellatelo con dell'olio d'oliva.

Farcite il tacchino con il composto appena preparato e legatelo. Arrostitelo in forno a 160°C per circa 4 ore o fino a che la temperatura interna del tacchino sia di 70°C.

Trinciate il tacchino e cospargete i pezzi con la salsa calda. Guarnite con delle fette di carambola.