

45g di uvetta (facoltativo)

1 cucchiaino di origano

1 cucchiaino di timo

PER IL RIPIENO 2

1 ½ bicchiere di vino bianco o succo di limone

120g di arachidi

270g di manzo magro sminuzzato

150ml di acqua

sale e pepe nero

fegato e cuore di pollo sciacquati e affettati finemente

5 cucchiai di prezzemolo tritato

1 cipolle media affettata finemente

1 pezzo di cannella

45g di riso a grano lungo sciacquato

5 grani interi di pepe di Cayenna

PREPARAZIONE

1 Sciacquate e asciugate il tacchino. Condite il tacchino con sale e pepe nero anche nelle cavità. Preparate il ripieno.

Mettete il tacchino nel centro di una teglia con il petto verso l'alto.

Sbucciate e tagliate le patate in quarti per la lunghezza, sciacquateli e disponeteli intorno al tacchino. Versate il succo di limone e l'olio d'oliva sul tacchino e le patate, quindi cospargete con la maggior parte delle erbe.

Distribuite il burro a fiocchetti sul tacchino e sulle patate e versate delicatamente l'acqua in un angolo della teglia.

Arrostite in forno a 200°C per 2 ½ - 3 ore.

Se dovesse asciugarsi troppo, aggiungete un pochino d'acqua, non più di 6 cucchiaini.
Il tacchino dovrebbe risultare ben dorato e le patate un pochino meno.

Per il ripieno 1:

Saltate le cipolle e l'aglio nell'olio d'oliva. Aggiungete le interiora e saltate per altri 5 minuti, quindi aggiungete il riso e saltate per qualche altro minuto fino a quando risulterà brillante. Aggiungete l'acqua calda, sale e pepe e fate sobbollire lentamente per 3 minuti fino a che la maggior parte dell'acqua si sia assorbita ma il riso rimanga duro.

Togliete dal fuoco, aggiungete le arachidi, l'uvetta (se preferite) e le erbe. Miscelate bene e usate questo composto per farcire il tacchino, non farcite il tacchino completamente, lasciate un po' di spazio per far espandere il ripieno durante la cottura.

Non è necessario cucire il tacchino, potete chiudere le aperture con mezza patata.

Cuocete il tacchino con il petto verso l'alto e evitate di girarlo troppo.

Ripieno 2:

Mettete le arachidi in una padella e tostatele a fuoco medio, smuovendole continuamente per 3-4 minuti fino a che prendano colore, mettete da parte.

Saltate la carne tritata, che dovrebbe rilasciare il suo grasso, e le interiora per qualche minuto, rompendo i grumi.

Aggiungete la cipolla e le spezie e fate saltare per altri 3-4 minuti.

Versate, ora, il vino o il succo di limone e, quando il vapore diminuisce, aggiungete l'acqua.

Condite con sale e pepe, coprite e fate sobbollire per 20 minuti. Rimuovete dal fuoco, aggiungete il riso, le arachidi, il prezzemolo e miscelate bene.

Farcite il tacchino e arrostitelo.