

SECONDI PIATTI

Tacchino

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Siria*

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



INGREDIENTI

11

3kg di tacchino

2 cucchiaini di bicarbonato

$\frac{1}{4}$ cucchiaino di cannella

$\frac{1}{4}$ cucchiaino di noce moscata

$\frac{1}{4}$ cucchiaino di spezie miste

$\frac{1}{4}$ cucchiaino di sale

$\frac{1}{4}$ cucchiaino di pepe nero

PREPARAZIONE

1 Immergete il tacchino per una notte intera in una casseruola d'acqua con del bicarbonato. Il giorno successivo sciacquatelo completamente, quindi mettetelo in una grossa padella e sbollentatelo fino a che sia tenero.

Rimuovete il tacchino dal suo brodo e asciugatelo. Conservate il brodo di cottura.

Scaldate, ora, il forno a 120°C, miscelate, intanto, le spezie e frizionatele dentro e fuori il

tacchino. Mettete il tacchino in una casseruola con una piccola quantità di brodo, coprite la casseruola con un foglio d'alluminio e mettete in forno per 2 - 2 ½ ore inumidendo occasionalmente con il brodo.

Quando il tacchino diventa dorato, rimuovetelo dal forno e servitelo con del riso.