

SECONDI PIATTI

# Tzavar Hodu Mishpachti

LUOGO: *Asia / Israele*

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



## INGREDIENTI

8 colli di tacchino  
4 fette di pane bianco  
immerso in acqua e scolato  
1 cucchiaio di grasso di pollo  
85 gr di noci tritate  
2 cucchiaini di prezzemolo tritato  
2 uova  
1 cipolla media affettata  
2 cucchiaini d'olio per frittura  
1 tazza d'acqua  
sale  
pepe.

## PREPARAZIONE

**1** Rimuovere delicatamente dai colli di tacchino e pulirli. Disossare i colli. In una ciotola combinare il pane immerso in acqua e 1 uovo. Schiacciare il tutto con una forchetta e

mischiare. Aggiungere le spezie e le noci, il secondo uovo, il grasso di pollo e mischiare. Cucire le pelli dei colli di tacchino da una parte e riempirli con il ripieno fino a  $\frac{3}{4}$  per permettere che si gonfi durante la cottura. Cucire l'altra estremità chiudendola con ago e filo. Versare 1 tazza d'acqua bollente sopra le pelli ripiene. Saltare la cipolla in olio, aggiungere le pelli ripiene e friggere su entrambi i lati per pochi minuti. Aggiungere acqua e cuocere a fuoco lento per 45 min. Rimuovere le pelli ripiene e metterle in una teglia unta. Far cuocere per 15 min. in forno. Se si vuole il ripieno delle pelli può essere cotto con l'arrosto. Servire come primo o come contorno ad un piatto forte con carote cotte e cavolo in agrodolce.