

SALSE E SUGHI

Salamoia per tacchino del giorno del Ringraziamento

LUOGO: Nord America

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Uno dei segreti per poter ottenere un tacchino per il giorno del Ringraziamento davvero speciale è la salamoia, ovvero quel mix di acqua, spezie, sale e aromi che caratterizzeranno il sapore del vostro tacchino.

La procedura per prepararla è molto semplice ma vi assicuriamo che l'utilizzo di questa preparazione farà davvero la differenza!

Ogni famiglia ha i suoi segreti e noi abbiamo voluto svelarvi una versione di questa salamoia ma nulla toglie che voi possiate personalizzarla per

ottenere una tutta vosta per insaporire il vostro tacchino.

INGREDIENTI

ACQUA 4 tazze

SALE 1,5 tazze

ZUCCHERO ½ tazze

ACQUA fredda - 4 tazze

AGLIO testa - 1

CIPOLLE 1

VINO BIANCO 2 l

SALVIA 2 rametti

CANNELLA 4 stecche

ALLORO 2 foglie

PEPE NERO IN GRANI 1 cucchiaio da
tavola

SEMI DI CORIANDOLO 1 cucchiaio da
tavola

CHIODI DI GAROFANO 3

SEMI DI FINOCCHIO 2 cucchiaini da tavola

SEMI DI CUMINO 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Portate i primi 4 litri d'acqua a bollire insieme al sale ed allo zucchero, quindi togliete dal fuoco e fate freddare trasferendo la soluzione in una ciotola.





- 2 Successivamente, trasferite la soluzione in un contenitore sufficientemente ampio da poter accogliere anche il tacchino e diluitela con 4 litri d'acqua, stavolta fredda.



- 3 Insaporite con gli spicchi di una testa d'aglio in camicia giusto leggermente schiacciati, il vino bianco, la salvia, le stecche di cannella, le foglie di alloro, il pepe nero, i semi di coriandolo, i chiodi di garofano, i semi di finocchio ed i semi di cumino.





4 Mescolate bene il tutto ed utilizzate la salamoia per insaporire un tacchino di circa 5 kg

lasciandolo immerso per almeno 24 ore in un luogo fresco o in frigorifero.

