

SECONDI PIATTI

Tacchino di Natale di Gordon Ramsay

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Regno Unito**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **150 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Eccoper voi una ricetta imperdibile: Tacchino di Natale di Gordon Ramsay!

Il tacchino ripieno è un must delle tavole natalizie anglossassoni già sin dal 1500, ovviamente dopo la scoperta dell'America, luogo d'origine di questo volatile.

Gordon Ramsay ci ha deliziosamente spiegato come prepara il suo e noi lo vogliamo riproporre per dimostrarvi che è fattibile in tutte le cucine, in tutte le latitudini.

INGREDIENTI

TACCHINELLA 1
BURRO 500 gr
CIPOLLOTTI 2
CAROTE 2
LIMONE 3
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SPICCHIO DI AGLIO 3
ALLORO 2 foglie
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

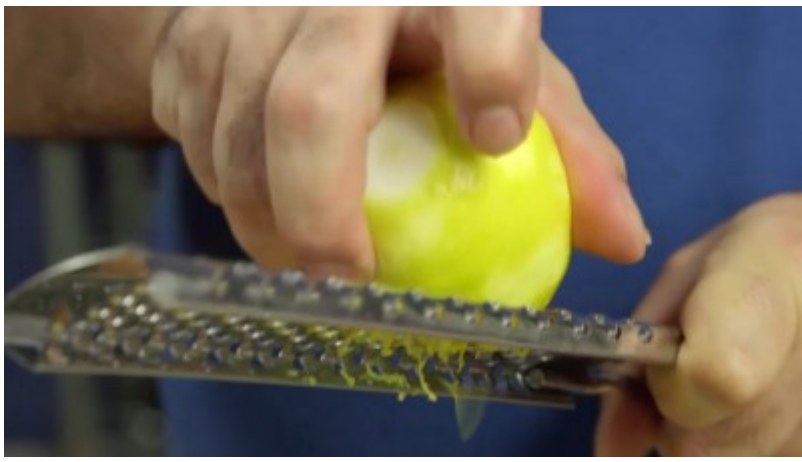
PREPARAZIONE

- 1 Mettete il burro in una ciotola e fatelo ammorbidire lasciandolo a temperatura ambiente per qualche ora oppure passandolo nel microonde per pochi secondi.

Schiacciate l'aglio e fatelo ricadere direttamente nella ciotola con il burro.



- 2 Unite al burro anche la scorza grattugiata ed il succo di due limoni. Unite anche il prezzemolo tritato, il pepe, un goccio d'olio e mescolate per amalgamare bene tutti gli ingredienti.





3 Prendete la tacchinella, salate e pepate l'interno quindi inserite una cipolla tagliata a metà, un limone tagliato a metà e le foglie d'alloro.





4 Scollate la pelle del volatile dalla polpa sottostante soprattutto in corrispondenza del

petto, trasferitelo in una teglia e distribuite uniformemente il burro aromatizzato tra la pelle e la polpa massaggiando.



5 Distribuite il burro rimasto in superficie, spalmandolo sulla pelle della tacchinella.

Pulite le carote ed i cipollotti ed unirle nella teglia con la tacchinella.



- 6** Salate adeguatamente e infornate a 190°C per 2 ore 30 minuti o fino a che la carne non risulti cotta, bagnandola più volte con il fondo di cottura.

Verificate la cottura della carne pungendola con la punta di un coltello, se ne uscirà un liquido limpido potrete spegnere il forno e sfornare la tacchinella altrimenti, se il liquido fosse rosato, dovrete protrarre la cottura.





- 7** Servite il tacchino intero in tavola per affettarlo davanti ai commensali, insieme al fondo di cottura e alle verdure.

