

SECONDI PIATTI

Tacchino per il giorno del Ringraziamento

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America

DOSI PER: 15 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Il tacchino per il giorno del Ringraziamento, una vera istituzione per gli americani! Guai a toccargli il loro tacchino e non hanno tutti i torti! Il primo motivo è che per prepararlo bisogna seguire un vero e proprio rituale che porta il tempo per la preparazione del suddetto a ben due giorni!

L'altro motivo è che dopo due giorni di preparazione avrete un piatto da trattare con tutto rispetto sia per la grandiosità che per la bontà!

Ogni famiglia ha il suo tacchino per il Ringraziamento e questo è normale in America come da noi in Italia, noi vi proponiamo questa

versione, la più attendibile che siamo riusciti a trovare...e che dire? Divertitevi!

CHIODI DI GAROFANO 3

SEMI DI FINOCCHIO 2 cucchiaini da tavola

SEMI DI CUMINO 1 pizzico

PER LA SALSA

FARINA 1 cucchiaio da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Preparate come prima cosa la salamoia: riunite in una pentola i primi 4 litri d'acqua, il sale e lo zucchero e portate ad ebollizione. Spegnete non appena il sale e lo zucchero si siano ben sciolti nell'acqua e fate freddare trasferendo il tutto in una ciotola.





2 Una volta fredda, aggiungete alla soluzione appena preparata gli altri 4 litri d'acqua fredda, gli spicchi di una testa d'aglio leggermente schiacciati ma ancora in camicia, la cipolla tagliata grossolanamente, il vino bianoc, 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. Mescolate bene.







3 Trasferite la tacchinella nella salamoia e lasciate marinare in frigorifero per almeno 24 ore.

Qualora il liquido della salamoia non fosse sufficiente a coprire il tacchino, aggiungete altra acqua.



- 4 Il giorno successivo, riprendete il tacchino dalla salamoia, scolatelo bene ed asciugatelo con un canovaccio.



- 5 Ungete una teglia da forno abbastanza grande con dell'olio extravergine d'oliva e trasferitevi il tacchino.



- 6 Farcite il tacchino con l'arancia divisa in due quarti, mezza cipolla e la salvia, salate e pepate leggermente.

Massaggiate la superficie del tacchino con il burro. Legate le zampe con un pezzo di spago.





7 Disponete tutt'intorno al tacchino i mandarini cinesi, le patate, la mezza arancia tagliata, la salvia spezzettata e la cipolla.





8 Ungete con un filo d'olio extravergine d'oliva e pepate.



9 Infornate a 200°C per circa 30 minuti o fino a che la superficie del tacchino non abbia preso colore, quindi coprite con l'alluminio e proseguite la cottura a 180°C per 3 - 3 ore e mezza.





10 A cottura ultimata, trasferite il tacchino in un vassoio e mettete sul fuoco la teglia con tutti i sughi di cottura.

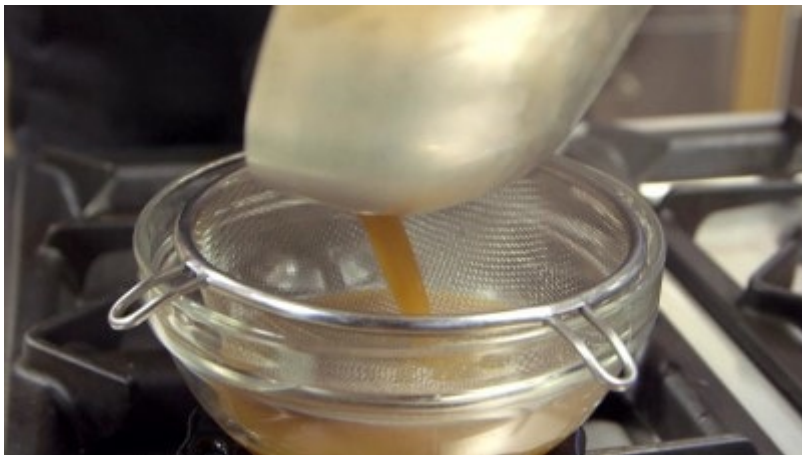


- 11** Portate il fondo di cottura del tacchino ad ebollizione, quindi filtratela e fatela ricadere in un pentolino che metterete sul fuoco.



- 12** Aggiungete al fondo di cottura la farina ben setacciata e lasciate che la salsa si addensi leggermente.

Filtrate di nuovo per eliminare eventuali grumi.



13 Affettate il tacchino dalla parte del petto e lasciate intere le cosce. Servite irrorando con la salsa che servirete anche a parte per eventuali aggiunte.

