

SECONDI PIATTI

# Tacchino con ripieno di castagne

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Austria*

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



## INGREDIENTI

1 tacchino giovane  
sale  
maggiorana  
50g di burro  
1 cucchiaino di farina  
50g di pancetta  
1k di castagne  
sale  
zucchero  
noce moscata

## PREPARAZIONE

- 1 Incidete la pelle delle castagne e bollitele per 15 minuti in acqua salata, quindi sbucciatele quando sono ancora calde.

Pulite e preparate il tacchino, strofinatelo con sale e maggiorana e farcitelo con le castagne. Cucite il tacchino, disponete le fette di pancetta ad avvolgerlo e mettetelo in una teglia a pancia in giù.

Aggiungete l'acqua e arrostitelo fino a che diventi dorato bagnandolo frequentemente. Quindi voltatelo e finite d'arrostirlo con il petto rivolto verso l'alto. Il tempo di cottura può variare da 2 a 3 ore a seconda della grandezza e dell'età del tacchino stesso (controllate la cottura inserendo una forchetta nella carne).

Quando il tacchino è pronto mettetelo su di un piano e lasciatelo raffreddare per 10 minuti, nel frattempo preparate una salsa con il grasso di cottura, aggiungendo un po' d'acqua, cospargendo con farina, incorporando il burro e lasciando bollire.

Una spruzzata di brandy aumenterà l'aroma. Ora tagliate il tacchino. Prima tagliate la cucitura e mettete il ripieno di castagne in un piatto, tagliate le ossa del petto fino al collo con il trinciapoli, dividete la schiena in due. Affettate il petto in fette, allo stesso modo tagliate il resto e disponetelo nel piatto. Servite la salsa separatamente. Servite con riso, cavolini di bruxelles, fragole e salsa di mele.