

SECONDI PIATTI

Tacchino di Natale con tartufi

LUOGO: Europa / Spagna

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



½ kg di porri
½ kg di cipolle
1 costa di sedano
1 bottiglia di sherry secco
2 ossa di prosciutto
36g di gelatina
gusci d'uovo

PREPARAZIONE

1 Mettete il tacchino a pancia in giù, tagliate la pelle in corrispondenza della spina dorsale e, usando le dita togliete la pelle in un pezzo solo, prima da una parte della spina dorsale e poi dall'altra.

La pelle è elastica e dovrebbe essere rimossa facilmente.

Tenete il petto da parte, facendo dei filetti con la parte più spessa e tagliandolo in striscioline.

Rimuovete la carne dalle zampe, dalle ali etc e sminuzzatela, miscelandola con quella di maiale e vitello.

Condite la carne con sale e pepe, cospargete con il brandy e lo sherry, aggiungete i tartufi tritati ed il loro succo ed il prosciutto e la pancetta in striscioline.

Lasciate marinare per 4 ore, insieme alle uova sbattute.

Rimuovete i tartufi affettati, le striscioline di prosciutto e la pancetta e mettete da parte.

Impastate insieme il ripieno con le mani.

Allargate la pelle del tacchino su di un piano di lavoro e disponeteci sopra i filetti, come fossero pagine di un libro.

Coprite il petto con uno strato della carne tritata, quindi con uno strato di pancetta e prosciutto, quindi di nuovo, il petto e fette di tartufo, ripetete l'operazione fino ad esaurimento degli ingredienti.

Usando un ago, cucite insieme i bordi della pelle e anche i buchi delle ali e delle zampe.

Mettete la pelle, così farcita, con la cucitura verso l'alto su di un tovagliolo bianco, arrotolatela e cucite anche il tovagliolo, quindi legate il tutto in un rotolo con della corda non colorata.

Mettete il rotolo in una grossa casseruola con le carcasse e le verdure e versateci sopra la bottiglia di sherry secco.

Aggiungete le ossa di prosciutto, la gelatina e qualche guscio d'uovo.

Coprite con 3 litri di acqua fredda e fate bollire per 3 ore (1 ½ per ogni lato), condite con sale e pepe macinato.

Assicuratevi che sia ben cotto, quindi rimuovete il rotolo e lasciatelo scolare e raffreddare su di un piatto.

Rimuovete il tovagliolo, sciacquatelo, quindi rimettetelo sul rotolo senza cucirlo.

Mettete il rotolo coperto su di un piatto, mettetevi sopra un tagliere e sopra ancora un peso da 3-4kg. Lasciate per 12 ore, quindi mettetelo in frigorifero.

Bollite il liquido di cottura senza coperchio, fino a che si riduca ad 1 litro.

Se volete potete lasciarlo anche come è, utilizzandolo come brodo.

Tagliate il rotolo in fette da 1cm. Servite con purea di mele, prugne e decorate con fette di ananas e arancia e con le ciliegie maraschino.