

SECONDI PIATTI

Tacchino ripieno di castagne

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

1 tacchino
400 gr. di castagne lesse
burro
3 cucchiari di panna da cucina
pan grattato
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Ridurre la metà delle castagne in purè, aggiungerci 2 cucchiaini di burro, la panna, il sale e il pepe. Intanto in un tegame sciogliete un cucchiaino di burro e rosolateci il cuore e il fegato del tacchino tritati, aggiungendo 1 cucchiaio di pan grattato. Unite questo composto al purè di castagne precedentemente preparato e farciteci il tacchino; cucitelo e arrostitelo aggiungendo intorno dell'altro burro. Servite guarnendo con l'altra metà di castagne che avrete lasciato intere.