



## Tacchinella al miele con arance e finocchi

[Del 03/06/2006 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Carne](#)]

**Ingredienti: 6 persone: 1 tacchinella di 2 kg, 200 g di melagrane, 100 g di tartufo nero, 200 g di sedano, 300 g di burro, 200 g di carote, 200 g di cipolle, 3 spicchi d'aglio, 100 g di miele di castagno, 300 g di castagne lessate, 400 g di finocchi, 200 g di arance, 200 g di ribes rosso, 3 grosse patate, 100 g di erbe aromatiche miste (dragoncello, alloro, salvia), 10 g di menta, olio extravergine di oliva, sale, pepe.**

Fiammeggiate la tacchinella per eliminare i residui di penne, lavatela e asciugatela. Salatela e pepatela internamente, riempietela con le erbe aromatiche, trasferitela in una teglia con poco olio e l'aglio spellato e rosolatela uniformemente a fuoco medio. Eliminate l'aglio e cuocete in forno già caldo a 180° per 1 ora; unite cipolle, sedano e carote puliti e tagliati a pezzetti, glassate la tacchinella con il miele, di cui terrete da parte 3 cucchiari, e proseguite la cottura per altre 2 ore. Passate le castagne in padella a fuoco medio con 50 g di burro, una melagrana sgranata e 1 pizzico di sale per 3 minuti. Lavate i finocchi, affettateli molto finemente e teneteli da parte in una ciotola con acqua e ghiaccio. Pelate al vivo le arance, riducetele a spicchi e tagliateli a metà. Sbucciate le patate, tagliatele a metà, ricavate da ciascuna metà un cilindro basso e largo, che spolperete con uno scavino rotondo, in modo da ottenere 6 cestinetti; cuoceteli per 8 - 10 minuti in acqua bollente salata, sgocciolateli delicatamente, raffreddateli, riempieteli con il ribes sgranato, disponeteli su una placca spennellata di burro fuso e teneteli in caldo. Sgocciolate la carne dalla teglia, incorporate al fondo di cottura il burro rimasto, filtrate il tutto e unite i chicchi delle melagrane rimaste e il tartufo a dadini. Disponete la tacchinella lucidata con miele tenuto da parte al centro di un piatto da portata, unite i finocchi mescolati con le arance e le foglie di menta, contornate con le castagne e i cestinetti di patate e servite con il fondo di cottura caldo a parte.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]