



Tacchino arrosto

[Del 30/09/2004 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Carne](#)]

Ingredienti: 6 persone: 1 tacchino di circa 4-5 kg, 100 g di burro, sale e pepe; per il sugo: sugo di cottura del tacchino, 400 ml brodo di pollo, 1 cucchiaino di maizena sciolta in mezzo bicchiere di acqua; per il ripieno: 1 cuore di sedano affettato sottilmente, 50 g di albicocche secche lasciate in ammollo per tutta la notte, 100 g di castagne sbucciate e tritate, 30 g di burro, 2 cipolle tritate, 1 tazza e mezza di briciole di pane fresco (pan carrè senza la crosta), 1 cucchiaio di prezzemolo tritato.

Incominciate per prima cosa a preparare il ripieno. Scolate le albicocche dall'acqua e tagliate ogni metà in tre o quattro pezzetti. Sciogliete in una casseruola il burro, aggiungete la cipolla e fate cuocere a fuoco lento col coperchio fino a quando sarà diventata tenera. Aggiungete il sedano, le albicocche, le castagne e a fuoco alto cuocere per altri 5 minuti mescolando sempre. Togliete poi dal fuoco, fare raffreddare in una ciotola aggiungendo per ultimi il pane ed il prezzemolo. Amalgamare bene e salare a piacere. Riempite il tacchino con questa farcia e per evitare che il ripieno fuoriesca, chiudete i due buchi cucendoli con un pò di filo di cotone. Ponete il tacchino ripieno su una teglia, spalmatelo con il burro e ricopritelo con un foglio di alluminio. Infornate a 220 gradi per i primi 30 minuti. Riducete poi la temperatura a 160 gradi e fate cuocere per altre 3 ore bagnandolo di tanto in tanto con il sugo di cottura. Quando lo fate, ricordate di togliere e rimettere il foglio di alluminio. Quando il tacchino è cotto mettetelo tutto intero su un piatto di portata avvolgendolo nell'alluminio in modo che resti caldo. Preparate poi la salsina, che otterrete usando i sughi di cottura nella teglia mescolati a 4 dl di brodo di dado e alla maizena sciolta nell'acqua. Fate bollire la salsa a fuoco vivace fino a quando si sarà addensata e versate la poi nella salsiera. Servite il tacchino accompagnato da patate arrosto. Viene tagliato a tavola dal padrone di casa. È ottimo anche freddo.

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