



Tacchino arrosto con castagne

[Del 23/03/2003 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Carne](#)]

Ingredienti: 8 persone: 1 tacchino di circa 5 kg, 500 g di castagne lessate e pelate, 6 cm di zenzero fresco, 1 grossa cipolla rossa, 2 foglie di alloro, 1 bicchierino di Porto rosso, 1 bicchierino di Cointreau, 2 uova, 100 g di mollica di pane integrale fresco, 10 arance non trattate, 4 rametti di prezzemolo, 8 scalogni, 30 g di burro, noce moscata, sale, pepe.

Sbucciate lo zenzero e grattugiatelo con una grattugia a fori medi; tritate grossolanamente la cipolla e rosolatela in una padella antiaderente con 10 g di burro, lo zenzero, l'alloro e un pizzico di sale per 3 - 4 minuti, mescolando in continuazione. Bagnate con il Porto, lasciatelo evaporare, unite le castagne e togliete dal fuoco. Tritate grossolanamente la mollica di pane, riunitela in una ciotola con le uova, un pizzico di noce moscata grattugiata, le foglie di prezzemolo spezzettate, il composto di castagne intiepidito, una presa di sale e una macinata di pepe e incorporatevi la scorza grattugiata e il succo di 1 arancia ben lavata. Mescolate il ripieno, fino ad ottenere un composto omogeneo. Fiammeggiate il tacchino per eliminare i residui di penne, lavatelo sotto acqua corrente e asciugatelo. Salatelo dentro e fuori, farcitelo con il ripieno e chiudete le aperture con 2 stecchini. Legate ali e cosce con spago da cucina, tagliate un'arancia a metà e spremetela sulla pelle. Tagliate il burro rimasto a dadini e distribuitelo in una teglia capiente, trasferitevi il tacchino e cuocetelo in forno già caldo a 200° per 20 minuti. Contornate il tacchino con gli scalogni spellati, proseguite la cottura per 10 minuti, sfornatelo e bagnatelo con il Cointreau. Abbassate la temperatura del forno a 160° e cuocete il tacchino per 3 ore, irrorandolo di tanto in tanto con il fondo di cottura. Lavate le arance rimaste e pelatele al vivo; tagliate la scorza di 1 arancia a julienne finissima e scottatela per 1 minuto in acqua bollente. Trascorse le 3 ore unite arance e scorza al tacchino e cuocete per altri 30 minuti. Sfornate il tacchino, irroratelo con il fondo di cottura sgrassato e servite.

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