

TACCHINELLA NATALIZIA

Una proposta di Marina Picca - Milano

Ingredienti

- 1 tacchinella da circa 3kg già disossata
- Salsiccia tipo luganega gr. 400
- Castagne secche gr. 400
- 12 prugne secche
- Gherigli di noce
- Uva passa
- 1 mela golden
- Porto ½ bicchierino
- Fettine di lardo

Preparazione

Bollire le castagne nel brodo vegetale ed utilizzarne poco più della metà per farne un purè e sbriciolare in pezzi le restanti.

Ammorbidire l'uva passa in un po' di porto o marsala.

Tagliare in pezzetti le prugne secche (del tipo morbido), i gherigli di noci e la mela .

Mescolare la frutta con la salsiccia sbriciolata, le castagne in purè e a pezzi, ammorbidendo l'impasto con un filo di brodo vegetale ed un po' di porto o marsala .

Farcire la tacchinella, chiuderla con ago e filo e ricoprirla con alcune fette di lardo.

Sciogliere in un casseruola un po' di burro e far rosolare la tacchinella. Quando comincia a colorarsi infilarla in forno a 200° e farla cuocere per almeno h. 2,30, bagnandola di continuo con del brodo vegetale. Verso la fine della cottura, inserire la funzione grill per farla dorare. A fine cottura togliere la tacchinella dalla casseruola e sul fuoco legare il fondo di cottura con del brodo e della maizena sino ad ottenere una salsa un po' densa.

Quando la tacchinella si è ben raffreddata, tagliarla in fette e riscaldarla coprendola con la salsa densa. Potrete accompagnare la carne con della composta di mirtili o con del purè di mele, profumato con un po' di cannella, e, naturalmente, con delle patate al forno .

Commento: La preparazione richiede un certo impegno, ma ne vale la pena. Con la Tacchinella natalizia Natale sarà un Natale davvero speciale!