

PETTO DI TACCHINO IN AGRODOLCE

Ingredienti per 6 persone:

- 1200 g di petto di tacchino
- 300 g di polpa di zucca
- 200 g di patate
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 40 g di burro più quello per la teglia
- 1 pezzetto di zenzero fresco
- brodo vegetale
- sale
- pepe

Per la marinata:

- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 4 cucchiaini di aceto di vino
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine
- 2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1/2 cucchiaino di peperoncino piccante secco

Preparate la marinata.

Mescolate in una ciotola l'aceto con la salsa di soia, l'olio, il peperoncino, lo zucchero e l'aglio schiacciato, poi sistematevi dentro il tacchino e lasciatelo marinare per 12 ore al fresco, coperto con della pellicola, avendo cura di girare e di bagnare ogni tanto.

Asciugatelo quindi bene con della carta assorbente, legatelo con del filo da cucina e fatelo rosolare uniformemente a fuoco vivace in una casseruola con l'olio caldo.

Abbassate poi la fiamma, salate, pepate e cuocete per un'ora e 15 minuti, bagnando ogni tanto con il liquido della marinata (nel caso non fosse sufficiente, utilizzate del brodo).

Nel frattempo, sbucciate le patate e riducetele a fettine.

Tagliate a pezzi la zucca e trasferitele entrambe in una teglia imburrata, bagnatele con qualche cucchiaio di acqua, copritele con alluminio e cuocetele per un'ora in forno già caldo a 180 gradi.

A fine cottura, schiacciatele con una forchetta in modo da ottenere una purea.

Fate fondere il burro in una padella con lo zenzero grattugiato, quindi unite la purea di patate e zucca, sale e pepe a piacere e lasciate cuocere per un paio di minuti.

Servite l'arrosto affettato con il pasticcio preparato.

Per un sapore ancora più agrodolce, sostituite le patate comuni con quelle dolci.