

TACCHINELLA ARROSTO

Ingredienti per 8 persone:

- 1 tacchinella di 3000 g
- 100 g di pancetta
- 2 fettine di prosciutto crudo piuttosto grasso
- 30 g di burro
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- rosmarino
- alcune foglie di salvia
- poca grappa
- sale
- pepe

Salate e pepate internamente la tacchinella, poi aggiungete un po' di rosmarino, alcune foglie di salvia e il prosciutto crudo tagliato a listerelle.

Cucite l'apertura.

Bardate il petto con la pancetta e fermatela con due o tre giri di spago bianco da cucina.

In una pentola mettete olio, burro e rosmarino, sistematevi la tacchinella e fate rosolare a fiamma bassa.

Salate con moderazione una o due volte durante la cottura.

Giratela di tanto in tanto bagnandola con il suo sugo.

Poco prima che sia cotta, togliete le fettine di pancetta e completate la doratura.

Spruzzate con poca grappa e fiammeggiate.

Come tempo calcolate 35-40 minuti ogni chilogrammo di peso, ricordate che la carne di tacchino deve essere cotta bene.