

TACCHINELLA GLASSATA

Ingredienti per 8 persone:

- 1 tacchinella da 1500 g
- 500 g di castagne lessate
- 40 g di burro
- 20 g di funghi secchi
- 1 scorza d'arancia
- 1 mazzetto aromatico
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1/2 bicchierino di vino marsala secco
- brodo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Fiammeggiate la tacchinella, lavatela, asciugatela, insaporitela dentro e fuori con sale e pepe.

Farcitela con il mazzetto di erbe odorose, la buccia d'arancia tagliata a filetti molto sottili e adagiatela in una teglia piuttosto grande.

Irroratela d'olio, ponete in forno preriscaldato a 200°C e cuocete fino a quando la pelle assume un colore dorato.

A questo punto riducete il calore a 170°C, spruzzate la tacchinella con il vino e proseguite la cottura bagnandola di tanto in tanto con un po' di brodo tiepido.

Trascorse 2 ore dall'inizio della cottura aggiungete nel recipiente carota, sedano e cipolla tritati, coprite il volatile con un foglio di carta d'alluminio e proseguite la cottura per mezz'ora.

In un tegame a parte lasciate insaporire nel burro le castagne lessate e i funghi ammollati e strizzati, insaporite con un cucchiaino del sugo della tacchinella, il vino Marsala, salate, pepate e lasciate sobbollire fino a quando si addensa.

Ritirate la tacchinella, adagiatela sul piatto da portata, contornatela con le castagne glassate e versate la restante salsa calda in salsiera.