

TACCHINO ARROSTO CON RIPIENO ALLA FRUTTA

Ingredienti per 8 persone:

- 1 tacchinella di 3500 g
- 100 g di burro fuso
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 200 g di mollica di pane casereccio raffermo
- 2 mele renette
- 120 g di prugne secche snocciolate
- 60 g di gherigli di noci
- 1/2 limone (succo)
- 1 cucchiaino di pepe verde secco
- salvia
- rosmarino
- timo
- sale
- pepe

Per legare la salsa:

- 1 cucchiaino di burro
- 1 cucchiaino di farina

Lavate le prugne, mettele in una tazza e copritele di acqua calda, lasciandole per qualche ora fino a quando si saranno ammorbidite e gonfiate.

Sbucciate le mele, tagliatele a dadini piccoli e spruzzatele con il succo di limone per non farle annerire.

Tagliate a dadini piccoli anche la mollica di pane, mettetela in una ciotola, spruzzatela con il burro fuso e mescolate bene.

Unitevi i dadini di mele, le prugne tagliate a pezzettini, le noci tritate, un'abbondante macinata di pepe, un cucchiaino da tè colmo di sale e mescolate con cura per distribuire bene gli ingredienti.

Fiammeggiate il tacchino e svuotatelo.

Ripulite la pelle da eventuali pennette e lavatelo a lungo sotto l'acqua corrente quindi asciugatelo, anche internamente, tamponandolo con la carta da cucina.

Insaporite l'interno del tacchino con sale e pepe e riempitelo con il ripieno preparato.

Cucite le due aperture del volatile con un grosso ago e del filo bianco resistente quindi legate le cosce e le ali in modo che rimangano aderenti al corpo.

Preparate un trito finissimo con il pepe verde, le foglioline di un rametto di rosmarino, cinque o sei foglie di salvia e un cucchiaino di timo.

Pennellate completamente il tacchino con l'olio e fatevi aderire il trito preparato rivestendo tutta la pelle.

Sistematelo in una teglia ampia possibilmente dotata di una griglietta interna e mettetelo nel forno precedentemente scaldato a 180°.

Dopo la prima mezz'ora, coprite la parte del petto con un foglio di alluminio che toglierete durante l'ultima ora di cottura.

Il tacchino dovrà rimanere in forno per circa tre ore e mezzo: durante questo tempo dovrete bagnarne spesso con il sugo che si formerà nella teglia e, se la teglia stessa non è munita di griglia, dovrete girarlo almeno un paio di volte senza dimenticare, circa a metà cottura, di spolverarlo abbondantemente di sale.

Una volta cotto, conservate il tacchino nel forno tiepido fino al momento di portarlo in tavola.

Recuperate tutto il fondo di cottura, mettetelo in una casseruolina, e sgrassatelo completamente.

Scaldatelo a fuoco dolce e, sbattendo con una frustina, amalgamatevi il composto di burro e farina.

Se lo gradite, potete profumare la salsa con un goccio di ottimo cognac e con uno schizzo di salsa worcester.

Al momento di servirlo, aprite il tacchino nella parte posteriore, recuperate tutto il ripieno con un cucchiaino e mettetelo in una legumiera.

Versate la salsa in una salsiera riscaldata e accomodate il tacchino intero nel piatto da portata, affettandolo in tavola alla presenza dei commensali.