

TACCHINO DI NATALE 1

Ingredienti per 8 persone:

- 1 tacchino di 3000 g
- 1 noce di burro
- pancetta
- sale

Per il ripieno:

- rigaglie del tacchino
- 40 g di pancetta
- 100 g di salsiccia
- mollica di pane
- 2 mele
- 250 g di castagne lessate
- 100 g di prugne secche snocciolate
- burro
- sale
- pepe

Ricetta natalizia.

Tritate insieme rigaglie, pancetta, salsiccia; unite la mollica di pane bagnata e strizzata le mele a fette sbucciate, le prugne ammorbidite in acqua tiepida, le castagne e riempitevi il tacchino; aggiungete una noce di burro intrisa di sale e pepe.

Cucite l'apertura, avvolgetelo con le fette di pancetta e cuocete in forno con un po' di burro a 220° per un'ora, poi a 180° ancora per un'ora e mezza circa.

Bagnate ogni tanto il tacchino con il suo sugo.

L'ultimo quarto d'ora togliete la pancetta e fate dorare la pelle.