

## TACCHINO DI NATALE 2

Ingredienti per 8 persone:

- 1 tacchinella giovane da 2500 g
- 400 g di castagne
- 2 mele
- 2 pere
- 150 g di prugne secche
- 150 g di salsiccia fresca
- 120 g di lardo
- sale
- pepe
- noce moscata
- 1 bicchiere di brandy
- burro
- vino bianco secco
- brodo

Ricetta natalizia.

Aprire, pulire e fiammeggiare la tacchinella sulla fiamma del gas per bruciare gli ultimi residui di pelucchi.

per il ripieno: lessare le castagne, togliere la pellicina e tritarle grossolanamente; sbucciare le pere e le mele e tagliarle a dadini; far rinvenire le prugne secche in acqua calda, snocciolarle e tagliarle a pezzetti; sbriciolare la salsiccia e affettare il lardo a fettine sottili, tagliandolo poi a dadini.