

TACCHINO RIPIENO DI CASTAGNE 1

Ingredienti per 8 persone:

- 1 tacchino di 3000 g
- 250 g di castagne sbucciate
- 150 g di olive verdi snocciolate
- 300 g di salsiccia
- 100 g di pancetta
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Per servire:

- alcune foglie di insalata lattuga cappuccio

Lessate le castagne sbucciate.

Quando sono cotte, togliete la pellicina e schiacciatele.

Unite il composto alla salsiccia sminuzzata e alle olive verdi tritate.

Salate e pepate.

Amalgamate bene il tutto e farcite con questo impasto il tacchino.

Cucite l'apertura.

Ricoprite il petto con le fette di pancetta e fermatele con diversi giri di spago bianco da cucina.

Salate e pepate.

Spennellate d'olio un tegame, ad agiatevi il tacchino e ponete in forno preriscaldato a 180°C per un'ora e mezzo.

Controllate la cottura e bagnatelo di tanto in tanto con il suo sugo.

Dopo questo tempo togliete le fette di pancetta e tenete il tacchino in forno ancora mezz'ora in modo che la carne colorisca bene.

Sistemate il tacchino sul piatto da portata e contornatelo con larghe foglie di lattuga cappuccio.