

TACCHINO RIPIENO DI CASTAGNE 2

Ingredienti per 8 persone:

- 1 tacchino
- 400 g di castagne lesse
- 2 cucchiaini di burro
- 3 cucchiaini di panna da cucina
- pangrattato
- sale
- pepe

Ridurre la metà delle castagne in purè, aggiungerci 2 cucchiaini di burro, la panna, il sale e il pepe.

Intanto in un tegame sciogliete un cucchiaino di burro e rosolateci il cuore e il fegato del tacchino tritati, aggiungendo 1 cucchiaino di pangrattato.

Unite questo composto al purè di castagne precedentemente preparato e farciteci il tacchino; cucitelo e arrostitelo aggiungendo intorno dell'altro burro.

Servite guarnendo con l'altra metà di castagne che avrete lasciato intere.