

TACCHINELLA CON LE MELAGRANE

Ingredienti per 6 persone:

1 tacchinella intera da 1,8 kg,
6 cucchiaini di olio extravergine di oliva,
150 g di pancetta,
5 melagrane mature,
1 limone,
sale,
pepe.

Pulite la tacchina, eliminando la testa e le zampe, ma tenete da parte le rigaglie, poi lavatela e asciugatela sia dentro che fuori.

Tagliate la pancetta a listerelle e lardellate il petto del volatile con l'apposito ago, oppure utilizzando un coltellino affilato. Legate la tacchina con un filo da cucina poi infilatela nello spiedo del grill (se avete il caminetto, in uno spiedo per la cottura davanti al fuoco).

Salatela, pepatela e conditela con 5 cucchiaini di olio, quindi infornatela a 200 °C per circa 1 ora (o fatela cuocere al fuoco del caminetto: in tal caso, mettete sotto lo spiedo una leccarda per raccogliere il fondo di cottura).

Tagliate le melagrane a metà, ricavatene i chicchi, tenetene da parte 2 cucchiaini e schiacciate il resto in uno schiacciapatate, quindi raccogliete e filtrate il succo e bagnate la tacchina in cottura con una parte del succo e con il fondo di cottura.

Fate rosolare le rigaglie in una padella con l'olio extravergine di oliva rimanente, qualche cucchiaino del succo di melagrane rimasto e il succo di limone.

Al termine salate, pepate e frullate tutto fino a ottenere una salsa fluida, che conserverete in caldo in una salsiera.

Sfilate la tacchina dallo spiedo, liberatela dal filo e tagliatela a pezzi, quindi accomodatela su un piatto di portata.

Per finire, guarnitela con qualche chicco di melagrana, e servitela subito accompagnandola con la salsa tenuta da parte.