

In Gran Bretagna il tacchino arrosto è senz'altro il piatto principe della tavola natalizia britannica. La particolarità della ricetta tradizionale risiede negli ingredienti del ripieno, realizzato con nocciole tritate, carne di vitello, bacon e grasso di rognone.

Ingredienti per 4 persone:

Tacchino, 1 (circa 3 kg)
Burro, 1 Noce
Pancetta, q.b.
Sale

Ripieno:

Rigaglie Del Tacchino
Pancetta, 40 g
Salsiccia, 100 g
Mollica di pane, q.b.
Mele, 3
Castagne Lessate, 250 g
Prugne Secche Snocciolate, 100 g
Burro, q.b.
Sale, q.b.
Pepe, q.b. Dosi per: 8 persone

Preparazione:

Preriscaldate il forno a 220 gradi.

Tritate insieme rigaglie, pancetta e salsiccia; unite la mollica di pane bagnata e strizzata, le mele sbucciate a fette, le prugne ammorbidite in acqua tiepida e le castagne. Riempite il tacchino con il composto e aggiungete una noce di burro, sale e pepe. Cucite l'apertura, avvolgete il tacchino con le fette di pancetta e infornate con un po' di burro.

Cuocete per un'ora circa. Abbassate la temperatura a 180 gradi e lasciate cuocere ancora per un'ora e mezza circa. Ogni 15 – 20 minuti, bagnate il tacchino con il suo sugo di cottura. Quando mancano 15 minuti, togliete la pancetta e lasciate cuocere fino a far dorare la pelle.