
Tacchinella ripiena di frutta

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Questo piatto prevede una preparazione elaborata, ma il suo gusto gradevole giustifica il tempo dedicato. La carne di tacchino, che generalmente non è particolarmente ricca, acquista con un ripieno di frutta più sapore: le prugne addolciscono la carne del volatile, mentre le mele renette rendono il piatto lievemente acidulo. Ricetta da abbinare ad un vino bianco secco di carattere, di uno o massimo due anni; servito alla temperatura di 10-14 °C.

INGREDIENTI (per 6 persone) 1 tacchinella di circa 3 chili, 2 mele renette, 60 grammi di noci, 120 grammi di prugne secche denocciate, 2 cipolle, 150 grammi di pancetta, 200 grammi di mollica di pane, rosmarino, succo di limone, timo, salvia, pepe verde, 2 cucchiai d'olio extra vergine d'oliva, 120 grammi di burro, Cognac, salsa Worcester shire, q.b. di sale e di pepe. Per la presentazione: 500 grammi di patatine novelle, poco burro, rametti di rosmarino, cerfoglio.

PREPARAZIONE Far appassire in 70 grammi di burro le cipolle tagliate finemente, unire la pancetta tagliata a striscioline, quindi togliere dalla fiamma e amalgamare alla mollica di pane sminuzzata. Nel frattempo sbucciare le mele, tagliarle a dadini piccoli e spruzzarle con il succo di limone per non farle annerire; tagliare le prugne, tritare le noci e unire il tutto alle cipolle, alla pancetta e alla mollica di pane. Condire con un'abbondante macinata di pepe, il sale e mescolare con cura per legare insieme tutti gli ingredienti. Pulire la tacchinella, fiammeggiarla per togliere anche gli ultimi residui di piume, lavarla, asciugarla ed insaporire l'interno con sale e pepe e riempire con il ripieno preparato. Cucire le due aperture del volatile con del filo resistente, quindi legare le cosce e le ali in modo che rimangano aderenti al corpo. Preparare un trito finissimo con il pepe verde, le foglioline di rosmarino, cinque o sei foglie di salvia ed un cucchiaino di timo. Pennellare il tacchino con l'olio e farvi aderire il trito preparato rivestendo tutta la pelle. Sistemare in una teglia ampia possibilmente dotata di una griglietta interna e mettere nel forno precedentemente scaldato a 180°C. Dopo la prima mezz'ora, coprire con un foglio di alluminio che toglierete durante l'ultima ora di cottura. Il tacchino dovrà rimanere in forno per circa due ore e quaranta minuti: durante questo tempo dovrete bagnarlo spesso con il sugo che si formerà nella teglia, qualora si rendesse necessario, aggiungere del brodo di pollo e, se la teglia non fosse munita di griglia, girarlo almeno un paio di volte. Una volta cotto, conservare il tacchino nel forno tiepido fino al momento di portarlo in tavola. Recuperare il fondo di cottura, metterlo in una casseruola, scaldarlo a fuoco dolce e, sbattendo con una frustina, amalgamarvi il restante burro, il Cognac e qualche goccia di salsa Worcester shire.

PRESENTAZIONE A cottura ultimata, bagnare la carne con un po' di burro fuso e cerfoglio per intenerire ancora un poco la pelle della tacchinella. Servire con patatine novelle fritte e la salsa di cottura; decorare con rametti di rosmarino.