

TACCHINO RIPIENO - Stati Uniti

Ingredienti

1 tacchino di circa 6 kg svuotato
1 limone spaccato
Sale, pepe e burro fuso
Per il ripieno:
90 gr di burro
2 cipolle finemente tritate
170 gr di agnello, magro, cuore e fegato di tacchino finemente tritati
1 fegato di agnello, tritato
450 gr di castagne bollite
2 mele sbucciate e finemente tritate
½ l di brodo di tacchino
120 gr di riso
230 gr di pangrattato
pinoli


Attrezzatura


una teglia da forno di altezza 40 mm
una padella
un tagliere
un coltello

Preparazione

Lavare il tacchino esternamente e internamente e lasciarlo immerso in acqua fredda per 30 minuti.

Nel frattempo preparare il ripieno: in una padella soffriggere la cipolla nel burro e aggiungere separatamente il magro d'agnello, il cuore e il fegato di tacchino, le castagne e i pinoli. A metà cottura aggiungere il brodo e lessarci il riso. Solo alla fine aggiungere anche il fegato d'agnello, le briciole di pane e le mele, e mescolare bene.

Riempite il tacchino e chiudetelo, sfregatelo con limone, sale, pepe e burro fuso e programmate una cottura delta T con ciclo misto  per raggiungere una temperatura al cuore di 70°C.

Impostate una seconda fase di cottura per 10 minuti a 180°C in modalità convezione  con camino della camera di cottura aperto.

