

Tacchinella alle mele e arancia



Ingredienti : tacchinella intera, 2 uova, 2 foglie alloro, 2 arance, 3 dl brodo di carne varia, 70 gr burro, 5 mele annurca, 400 gr meline selvatiche, 100 gr mollica di pane, 150 gr pancetta affumicata, 2 porri, 250 gr salsiccia fresca maiale, 1 dl vino, 10 scalogno, 1 rametto rosmarino, sale e pepe quanto basta.

Preparazione

1) Sciogliete 20 g di burro in una padella antiaderente, unite la salsiccia sbriciolata, mezzo rametto di rosmarino e l'alloro; e fate rosolare su fiamma bassa per 10 minuti, mescolando. Bagnate con il vino bianco e lasciatelo evaporare.

2) Aggiungete i porri a rondelle e le mele sbucciate a tocchetti, salate, pepate, coprite e proseguite la cottura per 20 minuti. Lasciate raffreddare.

Al momento di cucinare la tacchinella farcitela con il ripieno freddo e mescolatelo con la mollica di pane tritata nel mixer e le uova. Cucite l'apertura, coprite il petto con la pancetta e legatela. Sistematela in una teglia, conditela con il rimanente burro fuso, versate il brodo e infornatela a 180° per circa 2 ore. Unite le meline, gli scalogni tagliati a metà, le arance affettate e il rosmarino rimasto; coprite con un foglio di alluminio e cuocete per un'altra mezz'ora.