

TACCHINELLA con RIPIENO "della nonna"(classico)

L'intera preparazione è abbastanza lunga, ma potremo realizzarla anche in due fasi. La farcitura il giorno prima e la preparazione del volatile e la cottura il giorno dopo.

Ingredienti per 4/5 persone:

- 1 Tacchinella (o Cappone) di 3,5- 4 kg
- purè di marroni 500gr (marroni lessati e passati a setaccio)
- marroni interi 500 gr (scottati e spellati)
- 500 gr salsiccia di puro suino (la metà piccante)
- 300gr carne di manzo tritata
- 250 ml panna da cucina
- un bicchiere di cognac francese o brandy spagnolo (invecchiati è meglio)
- 3 foglie di alloro, analogo quantitativo di timo, maggiorana e salvia, 4 spicchi di aglio, 1 cipolla rossa grande, 1 peperone rosso
- 1 uovo intero
- Sale e pepe q.b.

Preparazione:

Lavare bene ed asciugare il tacchino o cappone. *Sminuzzare le interiora (fegato, rognoni e cuore)* e riporli in un ampia zuppiera nella quale aggiungeremo la carne di manzo tritata, le salsiccia a pezzetti, l'uovo, la panna, il cognac, il peperone a pezzetti, la cipolla e l'aglio tritati, le spezie e il purè di marroni. Mischiare bene fino ad ottenere un composto omogeneo e insaporire con sale e pepe; coprire la zuppiera con una pellicola trasparente e riporre in frigo per un paio d'ore. Munirsi di un ago grosso da cucina e dello spago per ricucire il ventre del tacchino una volta farcito. Per preparare il tacchino alla farcitura munirsi di un cucchiaino e passarlo (parte concava verso la carne del tacchino), sotto la pelle, cominciando dai petti e via a via allargandosi verso le ali e le cosce. Si devono infatti creare delle tasche che riempiamo di farcitura e che insaporiranno così la carne del volatile mantenendone una consistenza morbida fino alla fine. Girare il tacchino e ripetere l'operazione sul dorso; il gozzo pure verrà riempito di farcia ed in seguito ricucito. Aggiungiamo ora alla farcitura refrigerata i marroni interi, tenendo da parte una decina di marroni interi. Farciamo il tacchino prima nella pancia, poi a cucchiainate, spingendo la farcia sotto la pelle con le dita. Il tacchino raddoppierà di volume sotto i vostri occhi. Infilate la farcia in ogni angolo libero e fatene uno strato omogeneo tutto intorno. Prima di ricucire l'apertura della pancia posate sulla farcia alcuni marroni interi; girate ora il tacchino (o cappone) e riempite il gozzo nello stesso modo, posateci sopra i marroni restanti e ricucire bene anche quello. Frizionare l'esterno del tacchino con la farcia restante mischiata ad un poco di sale grosso e olio d'oliva, posarlo infine su una teglia da forno oleata, prendendo cura di coprirlo con un foglio di alluminio. Infornare per 1 ora a 250 C° e ridurre in seguito a 185 C° per almeno 4-5 ore avendo cura di aggiungere un pò d'acqua o brodo sul fondo se necessario; calcolate come tempo medio per una buona cottura 1 ora per 1 kg di tacchino + 1,5 h per la farcia (tacchino di 3 Kg vale 3+1,5= 4,5 ore di cottura). Quando la carne del tacchino (o cappone) comincia a ritirarsi dalle ossa delle zampe è segno che il tacchino è quasi pronto, quindi potete togliere la stagnola e lasciarlo imbrunire, sempre a fuoco moderato. Sempre punzecchiare il petto del tacchino prima di servirlo in tavola e controllare il colore del liquido che ne fuoriesce: se è ancora rosa vuol dire che non è cotto, se è trasparente invece è pronto. Altro segno di cottura è quando le zampe si staccano facilmente dal resto del corpo. Non bisogna aver timore di cucinare troppo il tacchino anzi una cottura più prolungata amalgamerà meglio i sapori, manteniamo il fuoco basso e il tacchino coperto affinché non diventi troppo scuro. Possiamo stare tranquilli anche con una cottura lunga perché la carne del nostro tacchino non si rinsecchirà grazie alla farcitura sotto la pelle che la protegge. Potrete accompagnare l'arrosto con cavoletti di Bruxelles lessati e bagnati con alcune gocce di aceto balsamico o un misto di verdure lesse in agrodolce.