

Tacchinella ripiena alla cittadina



INGREDIENTI per 4 persone: 1 tacchinella del peso di circa 3 kg, 350 grammi di salsiccia fresca, 350 grammi di carne di manzo tritata, 2 uova, 1 cipolla, 5 fette di pan carré, 100 grammi di grana grattugiato, 1 bicchiere di latte, 150 grammi di prosciutto crudo, 30 grammi di burro, 1 bicchierino di brandy, salvia, rosmarino, sale e pepe.

PREPARAZIONE

Pulite la tacchinella, fiammeggiate per togliere anche gli ultimi residui di piume, lavatela, asciugatela, salatela e pepatela all'interno.

In una ciotola preparate il ripieno con la carne trita, la salsiccia spellata e sbriciolata, la cipolla tritata fine, il grana grattugiato, le uova, il prosciutto crudo tritato e il pan carré precedentemente ammorbidito nel latte, ben strizzato e poi sbriciolato. Regolate di sale, insaporite con il pepe il ripieno, quindi introducetelo nella tacchinella; cucite l'apertura con filo bianco da cucina e un ago grosso.

Fate soffriggere in una teglia il burro con la salvia e il rosmarino: adagiatevi la tacchinella, fatela rosolare bene, quindi salatela e bagnatela con il brandy. Lasciatela sul fuoco ancora qualche minuto, poi mettetela in forno, a 180°, per circa 2 ore e 40 minuti.

Sarà meglio tenere coperta la tacchinella con dell'alluminio da cucina, almeno per un'ora e mezza dal momento dell'introduzione in forno, in modo che non si bruci la pelle. Irrorate spesso con il sugo.

A cottura ultimata, estraete il ripieno e tagliatelo a fette. Servite la tacchinella con patatine novelle fritte, e accompagnata dal ripieno affettato