



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Tacchino con le castagne



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

4 ore Tempo

Attrezzatura : **una teglia, una padella, un mortaio**

Ingredienti

- 1 tacchino da 2/3 kg
- 1,5 kg di castagne
- strutto
- vino bianco
- aglio
- prezzemolo
- rosmarino
- sale
- pepe

Preparazione Tacchino con le castagne

Passo 1.

Disossate il tacchino.

Passo 2.

Tritate aglio, prezemolo e rosmarino.

Passo 3.

Arrostite e pulite le castagne, lasciandone un po' da parte per preparare il condimento.

Passo 4.

Foderate l'interno del tacchino col il trito e del sale.

Passo 5.

Farcite il tacchino con le castagne ed un po' di strutto, quindi ricucitelo chiudendoloo bene.

Passo 6.

Mettete il tacchino i una teglia e fatelo cuocere in forno per circa tre ore a 180°.

Passo 7.

Mentre il tacchino è in forno, pestate le castagne in un mortaio.

Passo 8.

Mettete le castagne in una padella e fatele amalgamare con del vino ed il sugo di cottura del tacchino.

Passo 9.

Terminata la cottura del tacchino ed una volta che questo si sia raffreddato, tagliatelo a fette e cospargetelo con il sugo preparato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)