

TACCHINO AL MELAGRANO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (un cucchiaino)
- sale
- burro (100g)
- pepe nero
- 3 melagrane
- tacchino (2500g)

Come si prepara

Pulite il tacchino e fiammeggiate sul fornello, eliminando così ogni traccia di penne.

Lavate e asciugate accuratamente, salate e pepate dall'interno, avvicinate le due cosce alla pancia, fasciate il petto con fette di lardo e legatelo bene con spago da cucina.

Mettete il tacchino in forno già caldo a 180 gradi, in una teglia ricoperta con un foglio di carta forno.

Dopo 10 minuti di cottura salate e pepate anche dall'esterno e fate cuocere per altri 20 minuti.

A questo punto irroratelo con 100 gr di burro fuso, spremete i grani di 2 melagrane e aggiungete il succo al fondo di cottura.

Di tanto in tanto spennellate il tacchino con questo intingolo e fate cuocere ancora per circa 2 ore.

Intanto con il fegato e le interiora che avrete tenuto da parte, preparate un trito fine, fatelo rosolare in padella con 50 gr di burro e un cucchiaino d'olio, salate e pepate.

Quando il tacchino è cotto, eliminate lo spago e il lardo, versate il fondo di cottura nella padella del trito, insieme al succo della terza melagrana, mescolate e lasciate insaporire alcuni minuti.

Per finire, tagliate il tacchino in pezzi, disponeteli su un piatto da portata e irrorate con il sughetto alle melagrane.

Difficoltà: 3





Tempo: 180

Tags

autunno, inverno, carni bianche, carne, pollame, tacchino, Tacchino al melagrano