

TACCHINO RIPIENO ALLE CASTAGNE

Ingredienti

- sale
- 2 uova
- vino bianco (125ml)
- latte (50ml)
- burro (30g)
- castagne (250g)
- 4 salsicce fresche
- pepe nero
- tacchino (1200g)
- panini al latte (100g)

Come si prepara

Arrostire le castagne, sbucciarle, pelarle e tritarle.

Cuocere le uova, sode, per otto minuti in un pentolino di acqua bollente.

Mettere in una padella un panino precedentemente bagnato nel latte, il burro, le castagne, le uova, le salsicce fresche spellate, il vino bianco, il sale e il pepe.

Mescolare tutti gli ingredienti e cuocerli, per qualche minuto a fuoco vivace, mescolando continuamente.

Togliere il composto dal fuoco e usarlo per riempire il tacchino.

Legare bene il tacchino e metterlo in forno già caldo a 200 gradi per 1 ora.

Far intiepidire il tacchino e tagliarlo a fette prima di portarlo a tavola.

Difficoltà: 2

Tempo: 80

Tabella nutrizionale

Valore energetico	167 kcal
-------------------	----------

699 kJ

Tags

natale, carne, carni farcite, pollame, arrosti, carni ripiene, tacchino, Tanksgiving, Tacchino ripieno alle castagne

