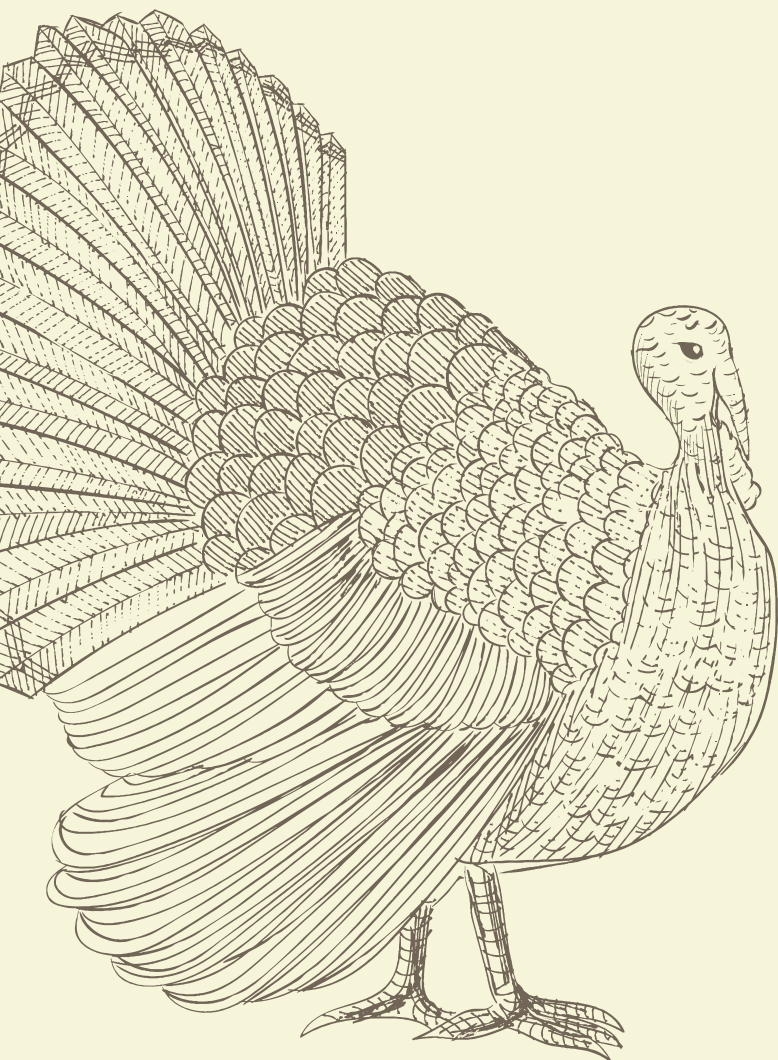


# IL BORRO

TOSCANA



— RICETTA —  
TACCHINO RIPIENO

## INGREDIENTI:

- Un tacchino da 5 kg
- 1,5 kg di castagne
- 800gr di pane raffermo senza crosta
  - 150gr di burro
  - Una cipolla
- Un gambo di sedano
  - Un limone
- Due bicchieri di vino bianco secco
  - Quattro rametti di rosmarino
  - Un ciuffo di prezzemolo
- Un cucchiaino di maggiorana
- Un cucchiaino di timo
- Olio, Sale, Pepe

## PREPARAZIONE DEL TACCHINO PER IL RINGRAZIAMENTO:

1. Fate bollire le castagne per circa 45 m. Pulite e lavate con cura il tacchino dentro e fuori, asciugatelo con cura e strofinate le carni con 1/2 limone. Quando le castagne saranno cotte, sbucciatele, privatele della pellicola interna e spezzettatele.

2. Fate sciogliere il burro in una padella, unitevi la cipolla ed il sedano puliti e finemente tritati, quindi lasciateli insaporire a fuoco medio. Quando saranno morbidi, aggiungetevi 1 bicchiere di vino e lasciatelo evaporare.

3. Tagliate il pane a dadini e poi versatelo nella padella, unendo anche le castagne spezzettate, il prezzemolo, la maggiorana, il timo, sale e pepe. Mescolate con cura, lasciate sul fuoco per 5 m. poi lasciate raffreddare il tutto.

4. Quando il composto si sarà raffreddato, usatelo per riempire il tacchino e quindi cucite l'apertura con dello spago da cucina. Salate e pepate il tacchino all'esterno e legatelo con altro spago, frapponendo tra questo e la carne i rametti di rosmarino.

5. Sistemate il tacchino in una teglia, copritelo con una garza da cucina impregnata di olio ed infornate a 180°, lasciando cuocere per circa un'ora.

6. Trascorso questo tempo, aggiungete il bicchiere di vino bianco e rimettete in forno ancora per 2 h e 1/2, bagnando di tanto in tanto con il liquido di cottura. Per ultimo eliminate la garza e cuocete ancora per una ventina di minuti. Prima di portare in tavola, lasciate raffreddare per alcuni minuti.