PETTO DI TACCHINO FARCITO ALLA FRUTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 petto di tacchino
- 1 salsiccia
- alcune prugne
- alcune noci
- 1 mela
- sale
- pepe
- alcune castagne
- 1 uovo
- alcune fette di pancetta
- burro
- 1/2 limone (succo)

Spellate e sminuzzate la salsiccia, snocciolate le prugne dividendole a metà, tritate le noci, tagliate a dadini la mela sbucciata.
Amalgamate il tutto in una ciotola, condite con sale e pepe; unite le castagne sbriciolate e l'uovo.
Riempite con ripieno la tasca di tacchino e cucite l'apertura, avvolgetela con le fette di pancetta, legatela e rosolatela nel burro.
Quando ha preso colore passate in forno a 180°C per circa 1 ora e mezzo.
Cinque minuti prima di togliere bagnate con il succo di mezzo limone.