
TACCHINELLA ALLA MELAGRANA

Ingredienti per 6 persone:

- 1 tacchinella
- 80 g di burro
- 6 melagrane
- 8 foglie di salvia
- sale
- 1 pizzico di pepe

Mettete una noce di burro, le foglie di salvia, un pizzico di sale e uno di pepe all'interno della tacchinella.

Legatela con il filo da cucina e spalmatela con metà del restante burro.

Sciogliete in un tegame l'altra metà, sistematevi la tacchinella e ponete in forno preriscaldato a 220°C per 20 minuti.

Quindi riducete il calore a 180°C e cuocete per due ore.

A questo punto bagnate la tacchinella con il sugo di quattro melagrane e cuocete per altri trenta minuti.

Salate.

Con un forchetta pungete il petto e se fuoriesce sugo chiaro ritirate dal forno, eliminate il filo, sistemate l'arrosto sul piatto.

Nel sugo di cottura insaporite i chicchi sgranati delle altre due melagrane e cospargete il tutto sulla tacchinella.

Servite.