TACCHINO RIPIENO

Ingredienti per 8 persone:

- 1 tacchino piccolo (da 3-4 kg)
- 350 g di salsiccia
- 120 g di pane integrale
- 1/2 cipolla
- 1 bicchierino di vino marsala secco
- 3 cucchiaini di farina
- sale
- pepe
- 3 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 1 bicchiere di panna
- 1/2 bicchiere di brodo
- 200 g di burro

Fate rosolare la salsiccia, spellata e sminuzzata, in un tegame con una noce di burro, a fuoco dolce fino a quando sarà ben dorata, dopodiché trasferitela in una terrina e unitevi 100 g di burro fuso.

Aggiungete anche il pane integrale, privato della crosta e sbriciolato, il sale necessario, una macinata di pepe e il prezzemolo tritato.

Bagnate il tutto con un bicchierino di Marsala secco e mescolate con cura fino ad ottenere un composto omogeneo, infine incorporatevi un poco di panna.

Pulite il tacchino, lavatelo sotto l'acqua corrente e asciugatelo con della carta assorbente da cucina, quindi strofinatelo dentro e fuori con sale e pepe.

Inserite nella cavità addominale del volatile il ripieno preparato, poi chiudete l'apertura cucendola con ago e filo da cucina. Trasferite il tacchino in una teglia unta di burro, salatelo ancora un poco e fatelo cuocere nel forno preriscaldato (200°) per due ore, bagnandolo spesso con il suo fondo di cottura.

A metà cottura, ponete nella teglia mezza cipolla pulita e tagliata a fettine sottili.

Mezz'ora prima del termine, mettete in una casseruolina tre cucchiaini del fondo di cottura, tre di farina e mezzo bicchiere di brodo.

Portate ad ebollizione a calore moderato, mescolando sempre con una frusta, unite il resto della panna, regolate di sale e pepe e lasciate addensare, dopodiché togliete dal fuoco.

Servite la salsa così preparata insieme al tacchino.