

TACCHINO RIPIENO DI CAVOLINI DI BRUXELLES

Ingredienti per 8 persone:

- 1 tacchino di 3000 g
- 300 g di cavolini di bruxelles
- 250 g di prosciutto cotto
- 100 g di lardo a fettine
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Mondate i cavolini di Bruxelles, pareggiateli alla base e incideteli con un taglietto.

Tuffateli in abbondante acqua salata a bollire e lessateli per circa 15 minuti a pentola scoperta.

Quando sono cotti, sgocciolateli e divideteli a metà.

Raccoglieteli in una terrina, unitevi il prosciutto cotto tritato, salate e pepate.

Amalgamate e farcite con il composto il tacchino.

Cucite l'apertura.

Ricoprite il petto con il lardo che deve essere tagliato a fettine molto sottili, fermatele con diversi giri di spago bianco da cucina.

Salate e pepate.

Spennellate un tegame con abbondante olio, adagiatevi il tacchino e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per un'ora e mezzo.

Controllate la cottura e bagnatelo di tanto in tanto con il suo sugo.

Quando manca mezz'ora alla fine togliete le fette di lardo e cuocete ancora in forno per 30 minuti in modo che la carne assuma un colore uniformemente dorato.

Ritirate e lasciate riposare 10 minuti.

Sistematelo sul piatto da portata caldo e servitelo con un contorno di patate.