

## TACCHINO ALLA MELAGRANA CON TORRETTE DI VERDURE

Ingredienti per 6 persone:

1,4 kg di fesa di tacchino,  
13 melagrane,  
150 g di lardo a fettine,  
un rametto di rosmarino,  
un mazzetto di salvia,  
14 bacche di ginepro,  
una foglia di alloro,  
2-3 rametti di timo,  
uno spicchio d'aglio,  
sale,  
pepe.

Per le torrette:

400 g di zuccz,  
4 patate,  
fettine di emmentaler,  
burro, prezzemolo.

Sgranate le melagrane e schiacciate 2 terzi dei grani in modo da ricavarne il succo: per farlo, pressateli in un colino con un cucchiaino, oppure passateli allo schiacciapatate.

In alternativa, potete usare il succo pronto in vendita nei supermercati.

Mettete la fesa di tacchino in una terrina, versatevi sopra il succo di melagrana e lasciatela marinare per circa un'ora, girandola di tanto in tanto.

Tritate fini le foglie di rosmarino, salvia, timo e alloro con l'aglio.

Allargate su un vassoio le fettine di lardo e distribuitevi sopra il trito aromatico preparato.

Sgocciolate la carne dal succo di melagrana, tamponatela con carta assorbente da cucina, salatela, pepatela e ricopritela con le fettine di lardo, tenendo il lato cosparso di erbe a contatto con la carne.

Legate carne e lardo con qualche giro di spago da cucina, mettete l'arrosto in una teglia, cospargetelo con le bacche di ginepro pestate, passatelo in forno a 180° e cuocetelo per circa un'ora e 15 minuti, bagnandolo di tanto in tanto con il succo di melagrana della marinata; 5 minuti prima di sfornare, aggiungete i grani di melagrana tenuti da parte mescolandoli al fondo di cottura.

Servitelo con le torrette di verdure.

Ricavate tanti dischetti sottili dalla zucca e dalle patate.

Sbollentateli in acqua salata, scolateli e asciugateli.

Alternateli in stampini a pareti alte e lisce con fettine di emmentaler.

Rovesciate le torrette su una placca, fermatele coi stecchino, distribuitevi qualche fiocchetto di burro e prezzemolo tritato e infornate a 200° per 15 minuti.