

INGREDIENTI

- Un tacchino da 5 kg
- 1,5 kg di castagne
- 800 gr di pane raffermo senza crosta
- 150 gr di burro
- Una cipolla
- Un gambo di sedano
- Un limone
- Due bicchieri di vino bianco secco
- Quattro rametti di rosmarino
- Un ciuffo di prezzemolo
- Un cucchiaino di maggiorana
- Un cucchiaino di timo
- Olio, Sale, Pepe

PREPARAZIONE

1. Fate bollire le castagne per circa 45 m. Pulite e lavate con cura il tacchino dentro e fuori, asciugatelo con cura e strofinate le carni con 1/2 limone. Quando le castagne saranno cotte, sbucciatele, privatele della pellicola interna e spezzettatele;
2. Fate sciogliere il burro in una padella, unitevi la cipolla ed il sedano puliti e finemente tritati, quindi lasciateli insaporire a fuoco medio. Quando saranno morbidi, aggiungetevi 1 bicchiere di vino e lasciatelo evaporare;
3. Tagliate il pane a dadini e poi versatelo nella padella, unendo anche le castagne spezzettate, il prezzemolo, la maggiorana, il timo, sale e pepe. Mescolate con cura, lasciate sul fuoco per 5 m. poi lasciate raffreddare il tutto;
4. Quando il composto si sarà raffreddato, usatelo per riempire il tacchino e quindi cucite l'apertura con dello spago da cucina. Salate e pepate il tacchino all'esterno e legatelo con altro spago, frapponendo tra questo e la carne i rametti di rosmarino;
5. Sistemate il tacchino in una teglia, copritelo con una garza da cucina impregnata di olio ed infornate a 180°, lasciando cuocere per circa 1 h;
6. Trascorso questo tempo, aggiungete il bicchiere di vino bianco e rimettete in forno ancora per 2 h e 1/2, bagnando di tanto in tanto con il liquido di cottura. Per ultimo eliminate la garza e cuocete ancora per una ventina di minuti. Prima di portare in tavola, lasciate raffreddare per alcuni minuti.

TEMPO DI COTTURA: 4h