



# TACCHINO RIPIENO CON CASTAGNE E SALSICCIA

**Nei giorni delle feste è bello preparare nuove ricette che normalmente non abbiano tempo di realizzare.**

Basta un po' di fantasia e qualche ingrediente abbinato in modo originale per creare un menù di Natale sfizioso e insolito. Come questo tacchino ripieno, gustoso, ricco e sontuoso perfetto sulla tavola in questi giorni di festa.

**Difficoltà** :facile **Tempo di preparazione** : 60' **Tempo di cottura** :90'

---

## ***Ingredienti per 4 persone***

- Tacchino già pulito e disossato 2,5 kg circa
- Salsiccia 180 g
- Marroni 300 g
- Mollica di pane raffermo 300 g
- Latte 5 dl
- Prugne secche snocciolate 100 g
- Mele 200g



- Uova 2
- Cannella in polvere q.b.
- Olio extravergine di oliva 1 dl
- Vino bianco secco 2 dl
- Sale q.b,
- Pepe q.b.

## ***Preparazione***

Fiammeggiate, lavate e asciugate il tacchino, quindi salatelo e pepatelo internamente. Prendete una terrina capiente, preparate il ripieno con le salsicce spellate e sbriciolate, la mollica del pane bagnata nel latte e leggermente strizzata, le prugne secche tagliate a julienne, le mele sbucciate e tagliate a dadini, i marroni arrostiti, sbucciati e sminuzzati, le uova, un pizzico di sale e uno di cannella, e infine del pepe macinato. Farcite il tacchino con il composto ottenuto, legatelo con lo spago da cucina, in modo che rimanga ben compatto durante la cottura, quindi ungetelo con olio, salatelo e pepatelo all'esterno.

Avvolgetelo con carta stagnola, disponetelo su una teglia con il resto dell'olio e infornate a 180°C per circa 1 ora e 30'. A metà cottura, eliminate la stagnola e bagnate con il vino bianco. A cottura ultimata la carne dovrà risultare perfettamente cotta al suo interno e dorata all'esterno. Una volta sfornato, trasferite il tacchino ripieno su un tagliere, affettatelo e distribuite qualche fettina in ogni piatto. Irrorate

bene con il saporito fondo di cottura.



---

## **Consigli**

Per questo tacchino Lina Esposito di [Vino e Cioccolato](#) di Napoli ci consiglia un Barolo di Ceste. Figlio del Nebbiolo è un vino armonico e sontuoso. Alla vista rosso granato tenue dai riflessi arancione e dal profumo caratteristico etereo, gradevole e intenso.