



i secondi

Arrosto di tacchino con prugne della California

Ingredienti per 4 persone

- 800 g di sovraccoscia di tacchino disossata
- 8 fette di pancetta tesa
- 300 g di prugne secche della California
- Un bicchiere di cognac
- 30 g di burro
- 2 dl di brodo vegetale
- Sale



Preparazione

Mettere le prugne in una ciotola, aggiungete il Cognac e lasciarle macerare per almeno 30 minuti, finchè si saranno ammorbidite. Allineare le fette di pancetta su un foglio di carta da forno, accavallandole leggermente tra loro. Spalmare su tutta la superficie della fesa di tacchino una pressa di sale e una macinata di pepe.

Disporre la carne al centro della pancetta, parte delle prugne al centro della carne per tutta la lunghezza e arrotolarla il più strettamente possibile. Fissare tutto con alcuni giri di spago da cucina. Sciogliere il burro in una pirofila, unire la carne preparata e trasferire in forno scaldato a 200°C per circa 20 minuti.

Aggiungere le prugne rimaste con il Cognac di macerazione, versare il brodo bollente e proseguire la cottura per altri 30 minuti abbassando la temperatura a 180°C. Togliere il tacchino dal fondo di cottura, avvolgerlo in un foglio di alluminio e lasciarlo riposare per 5 minuti, in modo che sia più facile da affettare. Eliminare alluminio e spago e servire l'arrosto a fette con la frutta e il suo sughetto. Un'altra carne che ben si abbina al sapore dolce della frutta secca è la lonza di maiale, che quindi si può eventualmente sostituire al tacchino.