



GASTRONOMIA DEL PARAGUAY

TACCHINO AL FORNO

Ingredienti :

1 tacchino piccolo o soltanto il petto o
½ petto di tacchino
1 a 3 denti d'aglio
olio d'oliva
sale – pepe – timo – alloro
1 confezione di prugne secche snocciolate
1 o più mele renette secondo il peso del tacchino
1 pirofila
1 pentolino



Preparazione :

Togliere tutta la pelle e grasso al tacchino o pezzo di tacchino, “inchiodare” l'aglio o pezzi del aglio insieme a una prugna, coprirlo in tutti i suoi lati con sale, pepe e timo.

Mettere il tacchino nella pirofila con l'olio e foglie di alloro.

Mettere a bagno in un piccolo bols le prugne coperte di acqua calda.

Far cucinare il tacchino al forno a 190 gradi : se è ½ petto 1 ora, se è tutto il petto 2 ore si è tutto il tacchino 1 ora per ogni peso e dopo mettere le prugne scolate e continuare a cucinare il tutto per un'altra ½ ora. E' opportuno per tutto il tempo che se cuoce il tacchino da solo coprirlo con un foglio di carta d'alluminio in modo che non se secche. Poi quando si mettono le prugne sgocciolate togliere la carta d'alluminio per farlo “dorare”.

Tagliare a fette sottili il tacchino (si consiglia di tagliarlo freddo) e poi metterlo nuovamente nella pirofila e la momento di servire scaldarlo al micro onde o come se preferisce.

Si serve con patate e cipolline al forno, pure di mele, le prugne ed insalata.

Il pure di mele si prepara cucinando in un pentolino la mela tagliata a pezzettini con pochissima acqua e zucchero. Una volta cotta schiacciarla con una forchetta e mettere il pure in un piccolo bols.