



## GASTRONOMIA DEL PERÚ

### TACCHINO RIPIENO

Il tacchino ripieno è un piatto tipico di tutta l' America, tutti i paesi americani (dal nord al sud del continente) lo preparano per i pranzi di Natale, matrimoni, battesimi, compleanni, ecc.

#### Ingredienti

1 tacchino giovane da 8 a 10 kg  
500 gr di polpa di manzo tritata  
500 gr di pollo tritato  
175 gr di pancetta  
100 gr di prosciutto crudo  
150 gr di paté di fegato d'oca  
1 cipolla tritata  
1 testa d' aglio  
1 bottiglia di vino dolce Oporto  
150 gr di noce moscata grattugiata  
100 gr d' uvetta  
100 gr di albicocche secche  
4 uova  
sale, pepe, noce moscata  
olio di oliva, stecchini



#### Preparazione del tacchino

Dopo aver svuotato, pulito, lavato e asciugato il tacchino condirlo dentro e fuori con sale, pepe, limone e succo di a arance.

#### Preparazione del ripieno

Tritare la cipolla e metterla a rosolare in un pentolino con burro e lasciarla da parte.

Aggiungere la polpa di manzo, il pollo, la pancetta, il prosciutto crudo, l' aglio e gli altri ingredienti tutti quanti tritati e il paté.

#### Conclusione

Ungere il tacchino con l' olio sia internamente che esternamente, farcirlo con il ripieno e chiuderlo con gli stecchini. Porlo in una teglia unta con l'olio e metterci intorno le albicocche tagliate a fettine. Cuocerlo per circa 3 ore a 180° C ungendolo ogni tanto con l' olio. Controllarne la cottura bucadolo con un stecchino in diversi punti : è cotto quando il sugo che esce non è rosso. Alzare la temperatura a 250° C per alcuni minuti per dorarlo. Togliere del forno e lasciar riposare. Servirlo accompagnato con una cucchiata di ripieno.