

Tacchino alla canzanese

30 Novembre 2006

TACCHINO ALLA CANZANESE

Dosi per 6 persone:

1 tacchino di circa 5 kg aglio, rosmarino e foglie di alloro pepe (possibilmente in granelli) sale quanto basta

Disossare il tacchino senza romperlo e spiumarlo non in acqua calda. Dopo averlo disossato, mettere il magro in acqua fredda per circa 2 ore, poi sistemarlo su un panno pulito allargandolo, salarlo e peparlo moderatamente, inserendovi una foglia di alloro, i pezzetti di uno spicchio d'aglio, le altre due foglie di alloro e il rosmarino. Cucire il tacchino in mezzo e legarlo con uno spaghetto, in modo che non abbia a scomporsi durante la cottura. Sul tacchino già posto in una pentola della sua grandezza (possibilmente smaltata) versare acqua bollente. Aggiungervi le ossa fatte a pezzi, ricordando che per una buona gelatina occorrono ossa o nervi e ginocchio di vitello. Mettere a cuocere in forno molto caldo per almeno 4-5 ore (non girando spesso) e al termine della cottura sistemare il tacchino in un tegame e togliere lo spago. Passare il sugo rimasto nel tegame di cottura attraverso un colino, sgrassarlo e lasciarlo gelare insieme con il tacchino.