

Tacchino alla canzanese

Preparazione



1. Fiammeggiare la tacchinella, lavarla, asciugarla e tagliarla in pezzi
2. Portare ad ebollizione, in una pentola, l'acqua con gli aromi ed il sale.
3. Aggiungere i pezzi di carne e far riprendere il bollore.



4. Schiumare accuratamente e proseguire la cottura ad ebollizione appena accennata.



5. Quando la carne avrà raggiunto metà cottura, occorreranno circa 30', toglierla dal fuoco, metterla in una teglia con il liquido di cottura e completare la cottura in forno a 180°C.



6. Trasferire la carne in una pirofila a bordi alti e filtrare il liquido al colino cinese stamina.

7. Sgrassare accuratamente il brodo ed aggiungere la gelatina reidratata.

8. Versare il brodo sulla carne ed abbattere la temperatura.

9. Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.



Consigli & curiosità

- a) Piatto tipico della cucina abruzzese ed in particolare della zona del canzanese, dove viene consumato soprattutto il giorno di Natale.
- b) E' consigliabile consumare la tacchinella alla canzanese il giorno successivo alla preparazione.
- c) Questa ricetta ha subito nel tempo diverse variazioni, infatti è possibile prepararla in finger food, con gelatine colorate, ecc;
- d) La cottura della tacchinella può avvenire direttamente sul fuoco o tutta in forno.
- e) Il tacchino alla canzanese può essere accompagnato con crudità o verdure sott'aceto.

Ricetta fornita da Dosolina Censori e Gigliola D'Ascanio

Testo, foto e video a cura di Angelo Solillo