

SECONDI DI POLLAME

Pavo al forno a la tehuantepecana

Origine: Messico

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Tacchino	1
Patate	1000 g
Prosciutto crudo tagliato a pezzettini	100 g
Strutto	100 g
Burro	100 g
Uovo	1
Olive verdi	1 vasetto
Senape	1 cucchiaino
Noce moscata	1 cucchiaino
Prezzemolo tritato	1 cucchiaino
Cipolla grande tritata	1
Aglione tritato	3 spicchi
Pepe	
Sale	

PER LA SALSA

Pomodori grandi	4
Aglione	4 spicchi
Peperoni gialli	4
Zucchero	2 cucchiaini
Origano	1 cucchiaino
Olio d'oliva	2 cucchiaini
Sale	

Preparazione

- 1 Pulire bene il tacchino, pungerlo con una forchetta fuori e dentro, salarlo e peparlo. Far cuocere le patate tagliate in piccoli pezzi.

- 2 In una terrina sbattere l'uovo, unire il burro liquefatto, la cipolla tritata, le olive, il prosciutto a pezzettini, il prezzemolo, la noce moscata, la senape, l'aglio, il pepe e il sale.
- 3 Mescolare con cura insieme alle patate cotte e con l'impasto ottenuto riempire il tacchino.
- 4 Metterlo poi a cuocere in una casseruola con 75 cl di acqua salata, farlo andare a fuoco lento girando frequentemente perché il tacchino raggiunga in ogni parte lo stesso uniforme grado di cottura.
- 5 Quando l'acqua si sta consumando ungere ripetutamente con lo strutto. A parte preparare la salsa: ammorbidire i peperoni nel forno, eliminare i semi e i filamenti interni, schiacciarli con l'aglio, i pomodori e l'origano e far friggere tutto con sale e zucchero.
- 6 Servire il tacchino tagliato a pezzi accompagnato dalla salsa.