# Alessandro Borghese Kitchen Sound, il tacchino al forno "natalizio"

borghese-tacchino-60265359

**TACCHINO AL FORNO**
**TRATTO DA: CHRISTMAS CAROL**
*(Costo € € - Tempo 5h - Difficoltà ##)*

**Ingredienti:**
1 tacchino
2 lt birra Guinnes
200 g lardo di colonnata
250 g burro
3 spicchi d’aglio

Per la salamoia:
Rosmarino q.b.
Timo q.b.
Pepe verde q.b.
Bacche di ginepro q.b.
Origano q.b.
Coriandolo q.b.
Semi di finocchietto q.b.
Sale q.b.

**Preparazione:**
Per la salamoia, trita le erbe, i semi di finocchietto, le bacche di ginepro, il coriandolo, il pepe verde e l’origano con l’aiuto di un frullatore. In seguito aggiusta di sale.
Taglia il lardo a striscioline, eliminando la cotenna.

Lega il tacchino e taglia a lamelle l’aglio in camicia.
Scolla la pelle del tacchino, facendo attenzione a non bucarla. Ricava dei fori nel petto e all’interno introduci l’aglio, il lardo e parte della salamoia.
Taglia dei pezzi di burro e spalmali sulla pelle del tacchino, impana con la salamoia restante e massaggia delicatamente.
Terminata questa operazione, introduci il limone a fettine dentro al tacchino.
Inforna per 4 ore a 250°C rimboccando ogni 45/50 minuti con la birra.

***La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno***