

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

borgnese-tacchino-60265359

TACCHINO AL FORNO

TRATTO DA: CHRISTMAS CAROL

(Costo € € - Tempo 5h - Difficoltà ##)

Ingredienti:

- 1 tacchino
- 2 lt birra Guinness
- 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