

Tacchino alla canzanese. Un roll freddo secondo tradizione



Questa ricetta avrei dovuto postarla prima, visto che si tratta di un piatto della tradizione che non manca mai sulla tavola di teramani nel giorno di Natale al posto del più classico tacchino arrosto (e sulla mia fino a Capodanno, con gli strascichi degli avanzi!) ma tra dolci e carne...niente da fare!

Il punto è tutto a favore dei primi e ora, scalata la lista d'attesa, eccoci quà. La ricetta che prende il nome dal paese di Canzano da cui ha origine, ha cambiato "look" nel corso del tempo, passando dal tacchino cucinato in pezzi ad arrotolato servito a fette, ma sempre rigorosamente freddo (ehmmm, quasi sempre!) e accompagnato da gelatina (idem!!).

E' un piatto decisamente leggero, perché privo dell'aggiunta di qualsiasi tipo di grassi, ma non per questo privo di gusto.

Si prepara in anticipo e si conserva a lungo, ma le fette tagliate possono anche essere congelate, unico inconveniente (non per me!) la mancanza di gelatina al momento dello scongelamento.

Ma le possibili alternative sono davvero tante...se continuate a leggere fino alla fine lo scoprirete.

Tacchino alla canzanese

Print

Prep time

1 h

Cook time

3 hours

Total time

4 hours

Per 10-12 persone

Author: Federica

Recipe type: Secondi piatti

Serves: 10-12

Ingredienti

- $\frac{1}{2}$ tacchino (circa 2-3 Kg)
- 4 spicchi d'aglio
- 1 cipolla piccola
- 1 costola di sedano
- 1 carota
- 1 foglia di alloro
- rosmarino
- 10-12 grani di pepe nero
- sale
- la carcassa del tacchino, qualche osso di manzo e nervetti per la gelatina

Procedimento

1. Disossare accuratamente il tacchino, tenendo da parte la carcassa.
2. Battere la carne in modo da aprirla, insaporirla con sale e pepe, profumarla con il rosmarino tritato, poi chiuderla arrotolandola e legandola con una rete o spago da cucina (quando si prepara il rotolo si può scegliere se mantenere coscia e petto separati o cercare di mischiare insieme i due tipi di carne).
3. Sistemare il rotolo in una teglia da forno piuttosto grande perché dovrà poi contenere anche le ossa con il brodo di cottura.
4. In una pentola piuttosto capiente mettere i nervetti, le ossa di manzo e di tacchino (cercare di romperle per favorire la formazione della gelatina) dopo averli sciacquati, aggiungere tutti gli odori, coprire con acqua fredda e portare ad ebollizione.
5. Mantenere su fuoco medio per circa un'ora o poco più, schiumando di tanto in tanto come si fa per il brodo.

6. A questo punto versare tutto il contenuto della pentola, brodo compreso, nella teglia con il rotolo di tacchino e mettere in forno caldo a 200°C per circa 2-3 ore (il tempo dipende molto dalla grandezza del rotolo), girando il rotolo a metà cottura.
7. Alla fine la carne dovrà risultare di un bel colore dorato.
8. Trasferire il rotolo di carne in un vassoio da portata, rimuovere ossa e odori e filtrare il brodo in un contenitore a chiusura ermetica.
9. Lasciarlo raffreddare in frigo per una notte, in modo che si formi la gelatina e il grasso solidifichi in superficie e si possa eliminare facilmente.
10. Tradizione vuole che la carne venga servita tagliata a fette accompagnata dalla gelatina, ma per chi (come la sottoscritta) non ama la gelatina, si può servire il tacchino con verdure grigliate sott'olio, purè di patate, insalata mista o peperoni arrosto.

Note

* Ottima anche la versione tiepida (consapevole di dire un'eresia!), con le fette di carne fredde servite insieme a della semplice salsa di pomodoro o ad una peperonata bollenti, oppure calda (doppia eresia!!), avvolgendo ciascuna fetta di tacchino con due striscioline incrociate di pancetta tesa e passando poi il tutto su una bistecchiera rovente senza condimenti, giusto il tempo necessario perché la pancetta diventi croccante.

* Versione tradizionale originale.

La differenza fondamentale è che il tacchino, ben pulito e privato di ali e zampe, anziché disossato e arrotolato, viene cotto intero (o metà, a seconda della quantità che si vuole preparare) dopo essere stato aperto a libro e "pestato" in modo da rompere un po' le ossa (oltre al resto...pure bastonato!!!!). Si prepara il brodo come sopra, si versa sul tacchino lasciandone scoperto solo un paio di dita, e si cuoce in forno caldo a 200°C per circa 2-3 ore, girando a metà cottura, fino a che risulta ben colorito. Una volta cotto e

tolto dal forno, si taglia il tacchino a pezzi e si trasferisce in un piatto da portata piuttosto fondo. Si lascia riposare un po' il brodo di cottura, in modo da far affiorare il grasso in superficie e cercare di eliminarlo pian piano, si filtra il brodo sgrassato attraverso un panno sui pezzi di tacchino e si ripone in frigo per una notte per far formare la gelatina. Si serve poi il tacchino a pezzi direttamente con la gelatina da cui risulterà avvolto.



Un bacio a tutti, alla prossima...