

Petto di tacchino dal cuore morbido

Ingredienti: (dose per 4 persone)

- 750g di petto di tacchino
- 1 rete di maiale
- 125g ricotta
- 50g di gherigli di noci tritati
- 60g di parmigiano reggiano grattugiato
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di noce moscata appena grattugiata
- Sale e pepe q.b.

Attrezzatura:

- BBQ in ceramica Monolith 47"
- Chips di legno per affumicare al ciliegio

Procedimento:

Prima di tutto lasciare in ammollo una notte la rete di maiale in 2 parti di acqua e 1 di aceto di mele con un po' di sale.

Preparate il vostro BBQ monolith e predisponetelo per una cottura indiretta, portatelo a 150°C e nel frattempo preparate il vostro petto di tacchino formando una tasca con l'aiuto di un coltello stando attenti a non creare altre aperture se non quello per formare la tasca.

Fatto questo unite con l'aiuto di una frusta a mano e una ciotola i restanti ingredienti e formate una farcia con cui con l'aiuto di un cucchiaino o di una sac à poche farcirete la tasca appena creata nel petto del tacchino.

Una volta farcito il petto salatelo e pepatelo all'esterno e arrotolatelo nella rete di maiale dopo averla risciacquata e trimmata nelle dimensioni giuste per avvolgere il vostro petto.

Andate in cottura e lasciate cuocere affumicando a 150°C per 1 ora e 15 min o finché la rete di maiale non si sarà bella dorata.

A fine cottura adagiatelo su di un tagliere e lasciatelo riposare 10 min. tagliatelo e servitelo ancora caldo.