



TEMPO: 2 h 15' - PER 8 PERSONE

Arrostito di tacchino al rum scuro

INGREDIENTI: 1,5 kg di arrostito di tacchino legato pronto per la cottura • 500 ml di brodo di pollo • 1 arancia non trattata • 1/2 arancia da spremere • 1 ciuffo di salvia • 30 g di zucchero di canna • 60 ml di rum scuro • 25 g di farina • 60 g di burro morbido • olio di oliva extravergine • foglie prezzemolo • sale • pepe

Taglia l'arancia non trattata a spicchi e spremi l'altra per ricavarne il succo. Cospargi di sale e pepe l'arrostito, mettilo in una teglia capiente con 250 ml di brodo freddo, poi aggiungi le foglie di salvia e gli spicchi di arancia.

Mescola il burro in una ciotola con rum, succo di arancia, zucchero e un po' di pepe, spennella il tacchino con un po' del composto e poi copri la teglia con carta di alluminio oliata. Cuoci in forno già caldo a 180 °C per 1 ora, solleva la carta e spennellalo ancora con un po' del burro rimasto, ricoprilo e cuocilo per altri 30 minuti. Togli la carta e prosegui la cottura del tacchino irrorandolo spesso col fondo di cottura e il brodo necessario per 30 minuti circa, fino a quando si sarà bene arrostito in superficie. Avvolgilo con un foglio di carta di alluminio e lascialo riposare per 15 minuti.

Metti il burro al rum rimasto in una padella antiaderente e scaldalo, unisci la farina e falla dorare, sempre mescolando, per 2-3 minuti. Abbassa la fiamma al minimo e incorpora il fondo di cottura della carne e il brodo rimasto. Porta a ebollizione e fai addensare.

Affetta il tacchino, cospargilo col prezzemolo e servilo con la salsa.

DEGUSTA UN BUON PROSECCO È IL VERO RE DEL NATALE

È sicuramente il vino italiano più consumato al mondo con una produzione di quasi 650 milioni di bottiglie all'anno. Ma la scritta Prosecco sull'etichetta non basta per bere al meglio. Pochi sanno, per esempio, che, oltre allo spumante, anche rosé, esistono una versione ferma e una frizzante. Ma soprattutto è poco conosciuta la cosiddetta piramide della qualità, cioè le denominazioni scritte in etichetta o sigle che individuano le zone di produzione migliori: più si sale, maggiore è la bevibilità del vino. Anche il prezzo cresce ma senza esagerare. Col prosecco si può brindare con qualità senza spendere una fortuna.

Partiamo dal prosecco classico doc, che viene prodotto in 556 Comuni, di nove Province suddivise su due Regioni, Veneto e Friuli Venezia Giulia, col suo tipico colore giallo paglierino, o rosa più o meno carico, e dai profumi fruttati e floreali, spesso con note di erbe aromatiche. Salendo i gradini si trovano il Prosecco di Treviso e quello di Asolo, mentre al vertice della pira-



OSTRICHE, NEVE E TANTO AMORE

Elisa Isoardi, 41, brinda: «Auguri a me, tra le mie montagne con le persone che amo».

mide ci sono 3 etichette: lo storico Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene Superiore docg, le Rive Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene Superiore docg prodotto in 43 microaree dette Rive e il cru, l'eccellenza, il Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene Superiore di Cartizze docg, prodotto solo nell'omonimo comune. Questo vino si sposa con piatti a base di pesce o crostacei, e con gli antipasti con salati delicati, finger food e formaggi freschi. Ideale per le feste in famiglia.

Simone Fanti

SCELTI DA OGGI PER TE



DUE VERSIONI PER I TUOI GUSTI

Il Superiore docg Brut di Ca' di Rajo esalta al meglio le caratteristiche aromatiche di questa varietà di uva. C'è anche in versione Extra dry. € 11,50.



IL BRUT VERSATILE

Il Superiore di Cartizze docg Millesimato 2023 di Ruggeri è un brut dalle note minerali, vellutato al palato. € 23,30.

ESPLOSIONE DI PROFUMI

Anzolo, il nuovo Superiore Extra Brut di Bellenda, con sentori di fiori e agrumi, albicocca e petali di rosa. € 15.

