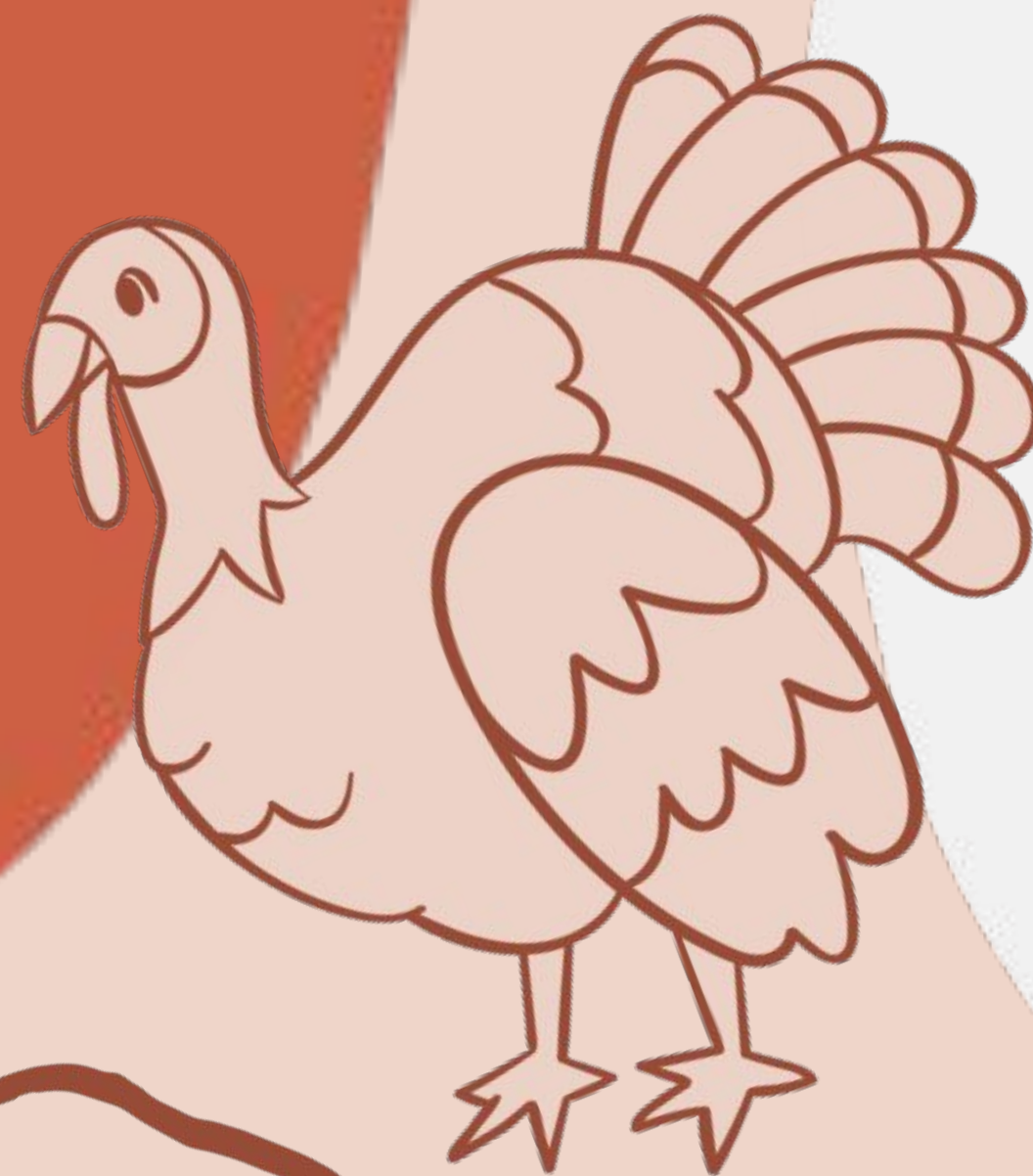


IL TACCHINO

SAPERE COOP



CHE COS'E'?

Il tacchino è un uccello di grande dimensioni e appartiene alla famiglia

Meleagridae, originario del Nord

America, noto principalmente per essere

un alimento molto consumato in tutto il
mondo

DEFINIZIONE

Lingue:

- Inglese: Turkey
- Francese: Dinde
- Spagnolo: Pavo
- Tedesco: Truthahn
- Italiano: Tacchino

In inglese il tacchino si chiama “turkey” e questo nome è frutto di un errore e non ha nulla a che fare con la Turchia.

Le merci che arrivavano dall’Inghilterra passavano per la Turchia e venivano chiamate “Turkey coq”, a causa di questo il tacchino ha preso questo nome.

LA STORIA

Il tacchino, dal 1782, simboleggia gli Stati Uniti d'America, assieme all'aquila. L'aquila rappresenta l' indipendenza e la libertà,

mentre il tacchino la rispettabilità.

Una tradizione americana è quella di mangiarlo come portata principale nel giorno del Ringraziamento (Thanksgiving).

il Ringraziamento ricorda un banchetto dei coloni puritani di Plymouth che erano sbarcati nel Massachussets nel 1621.

USI IN CUCINA

- TACCHINO AL CURRY
- HAMBURGER DI TACCHINO
- ARROSTO DI TACCHINO
- POLPETTE DI TACCHINO
- STRACCETTI DI TACCHINO
- ROLLE' DI TACCHINO
- INVOLTINI DI TACCHINO





RICETTA TIPICA DEL RINGRAZIAMENTO

Ingredienti:

- tacchino
- acqua
- zucchero
- cipolla
- aglio
- alloro
- timo
- pepe
- brodo vegetale
- carote
- sedano
- salvia
- rosmarino
- pancetta
- uovo
- castagne
- parmigiano
- mirtilli
- mele
- prugne
- burro
- amido di mais
- patate

PREPARAZION

E:

Prepara la marinatura con le erbe aromatiche, l'aglio, il pepe in grani e gli odori, versala poi sul tacchino, lascialo riposare per un giorno e cospargilo di sale, nel frattempo fai rosolare la pancetta e aggiungi il sedano, le carote, le cipolle, i mirtilli disidratati, le castagne e le prugne secche, il pane raffermo, il parmigiano grattugiato, l'uovo, sale, timo e salvia.

Per preparare la crema al burro aggiungi in una ciotola burro, erbe aromatiche, sale e pepe, a questo punto farcisci il tacchino aiutandoti con un cucchiaino.

Adesso disponi le verdure su una teglia e poi aggiungi sopra il pollo spalmato di crema al burro e accendi il forno a 160° c.a.

Quando sarà pronto

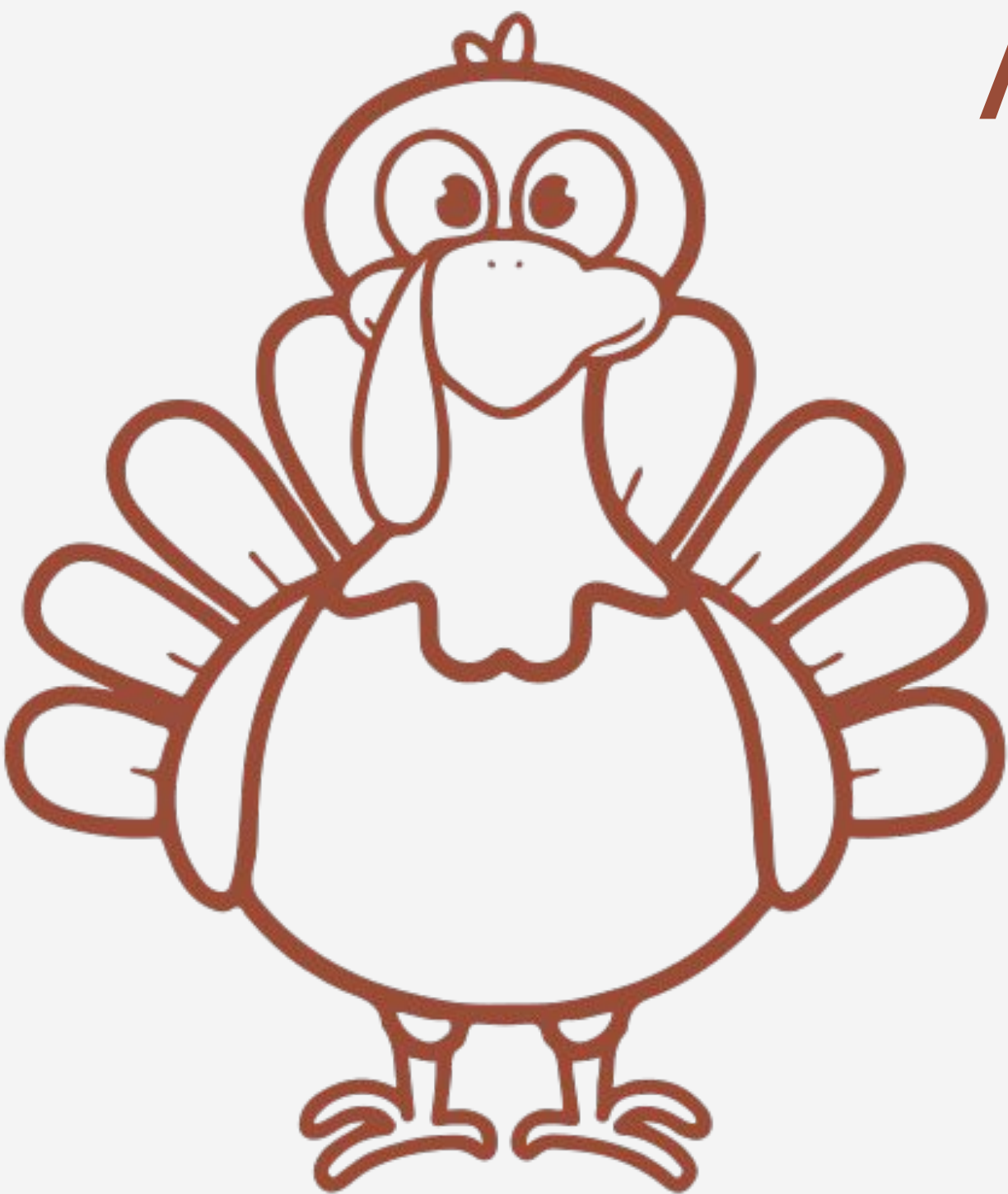
(crediti: GialloZafferano)

CURIOSITA'

Il tacchino ha un verso molto strano chiamato glogglottio, che fa più o meno “glu glu”

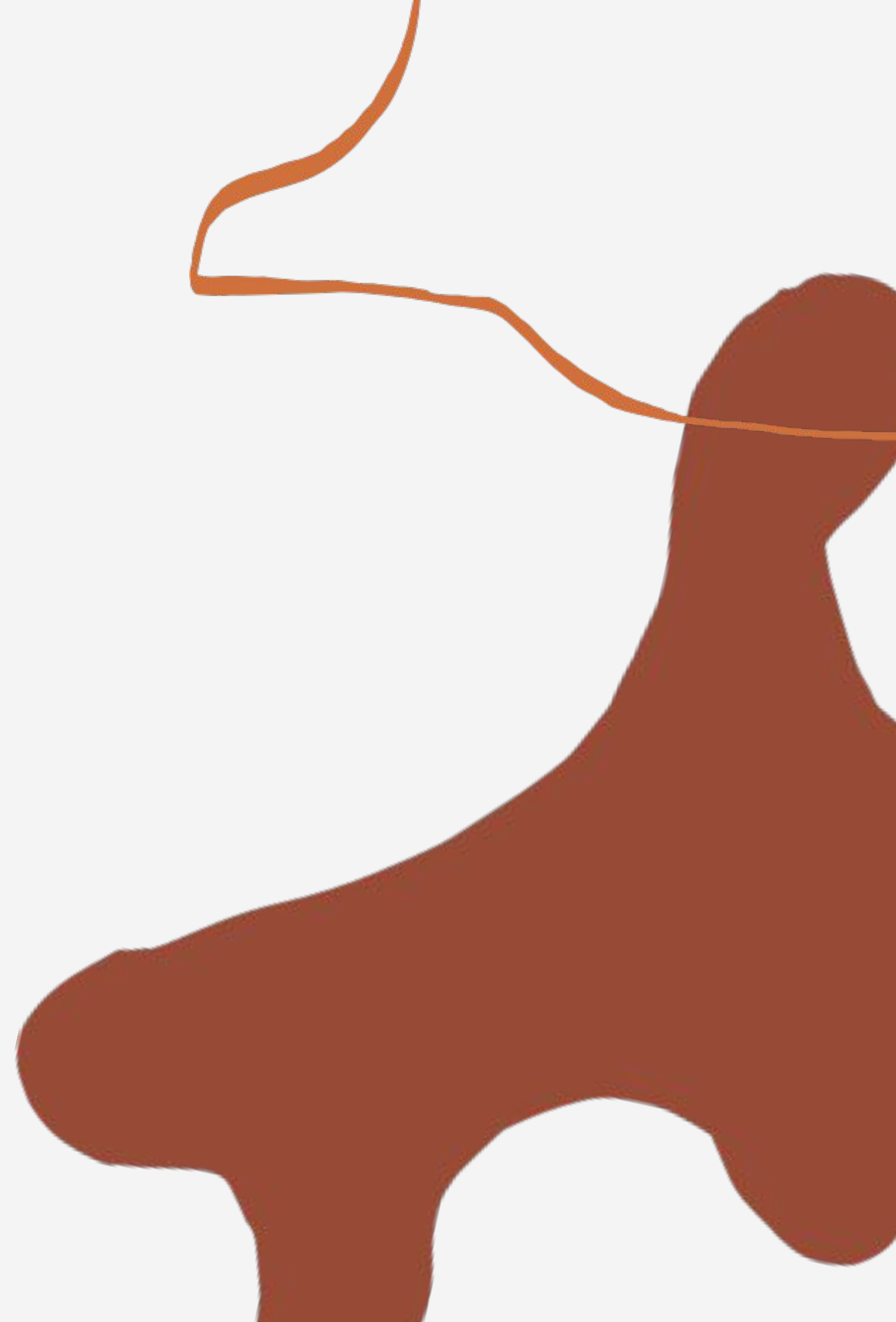


Un'altra curiosità è che i tacchini molto spesso dormono sugli alberi, soprattutto perchè, anche se non sembra, sanno volare



A CURA DI:

- Camilla
- Giada
- Maddalena
- Nikole
- Jacopo





**GRAZIE PER
L'ATTENZIONE!!**