

Tacchino tonnato

(... il mio famoso tacchino tonnato!)



Ci sono alcuni piatti che non solo mi riescono particolarmente bene ma che piacciono anche a molte persone.

E così, quando anni fa si facevano delle feste o delle riunioni dove ognuno portava qualcosa, questo tacchino tonnato (da qui *famoso...*), reinterpretazione povera del più nobile e piemontese *vitel tonn * mi veniva spesso richiesto.

Certo... cercavano anche di convincermi a portare il mio [strudel](#), l'[insalata di patate](#) e qualcos'altro ancora;

ma non   che si possano preparar poi tante cose, per una quarantina di persone!

Questa   la mia versione personale che, oltre che come antipasto, a volte propongo anche, per un numero molto pi  limitato di commensali, anche come secondo piatto.

Vale sempre e comunque la pena di provarla:
piace a tutti!

Le quantit  che ho indicato qui per la salsa tonnata sono quelle che danno il gusto finale che piace a me.

Ognuno   libero di modificarle aumentando, per esempio, la quantit  di tonno o aggiungendo, magari, un'acciughina per rinforzare il sapore.

Ma ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti, per dieci / quindici persone (come antipasto):

un petto di tacchino intero	g	1'200
brodo (di verdure o pollo) leggero		QB.

Per la salsa tonnata:

tonno sott'olio, sgocciolato	g	60
maionese	CT	2
yogurt	CT	2
capperi	CT	3
brodo di cottura	CT	1

Preparazione:

Il giorno prima...

Legare ben stretta la fesa di tacchino.
Metterla a cuocere per circa un ora nel brodo già bollente.

Toglierla dal brodo appena cotta e lasciarla raffreddare completamente.
La si può lasciar raffreddare nel brodo oppure avvolgerla bene in un film di plastica.

il giorno dopo...

Asciugare il pezzo di tacchino, avvolgerlo nella plastica (o un sacchettino da freezer) e
riporlo nel congelatore per un'ora:
sarà più facile ricavarne poi delle fette sottili.

Intanto, preparare la salsa...

Cominciare tritando finemente capperi dissalati e tonno sott'olio sgocciolato.

Aggiungere un cucchiaio o due del brodo di cottura e mescolare bene.

Queste prime operazioni, volendo, possono essere fatte con un mixer a immersione.

Aggiungere la maionese e mescolare in una ciotola.

Quindi, mescolando molto delicatamente, aggiungere lo yogurt (possibilmente quello
compatto, tipo lo [yogurt greco](#)).

Affettare sottilmente la carne ben fredda. Disporla su un vassoio.

Coprirla con la salsa e decorare con dei capperi.
Servire freddo.

Qui è stato proposto non come antipasto ma come secondo piatto freddo accompagnato
da un'[insalata di patate](#).

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- *Si può rinforzare la consistenza della salsa aggiungendo, ben passate, un poco delle verdure utilizzate nel brodo.*
- *O anche, se si usa il mixer, eventuali briciole rimaste dalla preparazione delle fette di carne.*
- *Chi non amasse la maionese può, in alternativa, aggiungere nel mixer un uovo sodo e dell'olio EVO:
una finta maionese, insomma, senza ingredienti crudi.*