Arrosto di tacchino a fette, fatto in casa

Ingredienti

* 1 petto di tacchino intero (circa 800g - 1kg), preferibilmente in un unico pezzo.

* Sale fino: circa l'1.5% del peso della carne (es. 15g per 1kg).

* Aromi freschi: rosmarino, salvia, timo e uno spicchio d'aglio.

* Spezie: pepe nero macinato e, se gradite, un pizzico di paprika dolce.

* Olio extravergine d'oliva.**

* Mezzo bicchiere di vino bianco (opzionale).

Procedimento

1. Preparazione e marinatura secca

Prendete il petto di tacchino e privatelo di eventuali filamenti di grasso o cartilagini. In una ciotolina, mescolate il sale con il pepe e le erbe aromatiche tritate finemente. Massaggiate con cura tutta la superficie della carne con questo mix; questo passaggio è fondamentale affinché il sale penetri e aiuti a trattenere i succhi durante la cottura.

2. La legatura

Per ottenere fette regolari come quelle del salumiere, dovete legare il tacchino molto stretto con dello spago da cucina. Cercate di dargli una forma cilindrica il più regolare possibile. Se il pezzo è irregolare, potete avvolgerlo prima in un foglio di carta forno bagnata e strizzata, chiudendolo a caramella, e poi legarlo sopra la carta.

3. Rosolatura

In una casseruola capiente che possa andare anche in forno, scaldate un filo d'olio. Rosolate il tacchino a fiamma media su tutti i lati per circa 5-8 minuti. Dovete ottenere una crosticina dorata uniforme (reazione di Maillard), che sigillerà i succhi all'interno. Se lo desiderate, sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare l'alcol.

4. Cottura dolce

Trasferite la casseruola nel forno preriscaldato a 120°C - 130°C (modalità statica). Una temperatura così bassa eviterà che le fibre muscolari si restringano troppo bruscamente, rendendo la carne dura.

Il trucco del termometro. Se ne possedete uno, sfornate quando la temperatura al cuore del tacchino raggiunge i 72°C.

Senza termometro. Calcolate circa 60-70 minuti di cottura per ogni chilo di carne.

5. Il riposo

Una volta cotto, sfornate l'arrosto ma non tagliatelo subito. Avvolgetelo in un foglio di alluminio e lasciatelo raffreddare completamente a temperatura ambiente, poi riponetelo in frigorifero per almeno 4-6 ore (meglio tutta la notte). Il freddo compatterà le fibre e vi permetterà di affettarlo molto sottilmente senza che si rompa.

Consigli per l'affettamento

Per un risultato professionale, utilizzate un coltello a lama lunga e molto affilata o, se l'avete, un'affettatrice casalinga. Servite le fette con un filo d'olio a crudo o con il fondo di cottura filtrato.

Dopo l’affettamento si può mettere sottovuoto per conservarlo più a lungo.

Avete due opzioni principali per il sottovuoto:

- Il pezzo intero: se volete conservarlo più a lungo, mettete sottovuoto il blocco intero (o diviso in due metà). In questo modo, l'arrosto si manterrà in frigorifero per circa 10-14 giorni.
- Già affettato: potete affettare il tacchino e creare delle porzioni pronte all'uso. In questo caso, la durata in frigo è leggermente inferiore (circa 5-7 giorni), poiché l'affettamento espone una superficie maggiore all'aria prima del confezionamento.

Se avete preparato una quantità generosa, il sottovuoto vi permette di congelare l'arrosto (intero o a fette) senza che subisca bruciature da freddo. In freezer può durare tranquillamente 6 mesi. Quando vorrete consumarlo, vi basterà lasciarlo scongelare lentamente in frigorifero la sera prima.