Thanksgiving Day, un panino gourmet firmato Sonia Peronaci per Deliveroo

deliveroo-45c117ad

Il **Giorno del Ringraziamento** è una delle festività americane più sentite che fa radunare attorno al tavolo famiglie intere e che di anno in anno cresce di interesse anche nel nostro Paese. Per celebrare questa ricorrenza **Deliveroo**, il servizio di food delivery che consente di gustare comodamente a domicilio i piatti dei propri ristoranti preferiti, in collaborazione con **Sonia Peronaci** e **Panino Giusto** ha ideato il "**Panino del Thanksgiving di Sonia Peronaci**".

Come da tradizione americana infatti il giorno seguente il giorno del ringraziamento, si è soliti utilizzare la **carne di tacchino arrosto** per realizzare dei gustosi panini e ottimizzare in questo modo quanto preparato il giorno prima.

Lo speciale panino, realizzato con tacchino arrosto, salsa gravy, bacon croccante, coleslaw, e cipolle caramellate sarà **disponibile in esclusiva online su Deliveroo dai locali Panino Giusto di Milano** di Piazza XXIV Maggio 4, via Cherubini 8, viale Monte Nero 23, Corso Garibaldi 125, Via Agnello 6 e via Malpighi 3, a partire da venerdì 23 novembre per tutto il weekend.
Happy Thanksgiving Day e buon appetito!

La ricetta del Tacchino del Ringraziamento di Sonia Peronaci

PER LA MARINATURA
tacchino 1 da 7 kg circa
sale grosso 2 tazze abbondanti
zucchero 1 tazza
alloro 15 foglie
pepe misto in grani 1 cucchiaio
bacche di ginepro 10
rametti di rosmarino 4,

timo 10 rami
salvia 8 foglie
macis 3 pezzetti
cipolle pelate e tritate grossolanamente 3
sedano 2 gambi tritati grossolanamente
carote, pelate e tritate grossolanamente 4

PER IL RIPIENO
pane tagliato a cubetti 1 kg
uova 8
olio extravergine d'oliva q.b.
gambi di sedano tritati 50 gr
cipolla tritata 200 gr
carote tritate 150 gr
mele renette pelate, tagliate a fettine 3
prezzemolo tritato 5 cucchiai
salvia tritata 1 cucchiaio
timo fresco 2 cucchiai
castagne pelate bollite e tritate 500 gr
frutti rossi disidratati 200 gr
formaggio pecorino grattugiato 150 gr
formaggio parmigiano/grana grattugiato 150 gr
latte tiepido (o brodo vegetale) q.b.
pancetta affumicata a cubetti 250 gr
sale
pepe fresco macinato

PER LA RICOPERTURA
bacon a fette 400 gr
senape di Digione 300 gr
miele di castagno 100 gr

PREPARAZIONE DELLA MARINATURA
Sciacqua bene il tacchino sotto l'acqua fredda.
Prepara la marinatura sciogliendo il sale e lo zucchero in 5 lt di acqua, assieme a tutte le spezie e le erbe, poi fai raffreddare il tutto. Aggiungi gli altri 5 lt di acqua fredda e immergici il tacchino. Lascialo

marinare cosi per almeno 12 ore ma sarebbe meglio per 24 ore, tenendolo da subito in frigorifero.

FARCITURA E COTTURA

Trascorso il tempo indicato, togli il tacchino dalla marinatura e asciugalo bene con carta da cucina.
Scola bene l'acqua di marinatura tenendo verdure, erbe e spezie da parte e condendole con un po' di sale, pepe e un filo di olio evo.
Massaggialo sia esternamente che internamente con sale e pepe.
Fai scaldare l'olio d'oliva in una casseruola capiente. Unisci la pancetta e falla rosolare a fuoco basso senza farla diventare croccante, fino a che rilascerà il suo grasso. Aggiungi sedano, carota e la cipolla tritati e fai appassire a fuoco basso per circa 15 minuti.
Nel frattempo unisci al pane tagliato a cubetti il latte tiepido per ammorbidirlo, poi strizzalo molto bene e aggiungi il resto degli ingredienti. Impasta per ottenere un composto compatto con cui andrai a farcire il tacchino.
Spalma il tacchino esternamente con miele e senape, poi rivestilo con il bacon che spennellerai di senape.
Metti il tacchino, con la parte del petto rivolta verso l'alto, su una griglia che avrai sistemato nella teglia da forno. Ripiega le ali sotto il tacchino e lega le cosce con dello spago da cucina. Circonda il tacchino con le verdure tenute da parte e inforna il tutto per 3 ore a 140 gradi poi abbassa e continua per 6 ore a 80 gradi. La temperatura al cuore del tacchino deve raggiungere i 68 gradi.
Se dovesse diventare troppo scuro, coprilo con dell'alluminio. A fine cottura alza il forno a 200 gradi e cuocilo per 10 minuti (senza alluminio) per creare la doratura necessaria.

PER LA SALSA GRAVY

1 litro di fondo di tacchino (se necessario allungalo con del brodo do pollo)
le verdure di cottura del tacchino
farina 30 gr

PREPARAZIONE

Versa il fondo di cottura del tacchino in un contenitore alto e stretto, unendo anche le verdure. Frulla tutto con un frullatore ad immersione e se necessiti di addensare il composto aggiungi la farina e porta a bollore per addensare, poi aggiusta eventualmente di sale e pepe. Ecco la tua salsa di accompagnamento.