



H

συνταγή για τη γαλοπούλα είναι μία. Οι προτάσεις μας για τη γέμιση 3 διαφορετικές για να διαλέξετε αυτή που σας αρέσει περισσότερο.

από την Ιωάννα Σταμούλου

Υλικά:

1 γαλοπούλα (3-4 κιλά περίπου)
2 λεμόνια
1 πορτοκάλι
αλάτι, πιπέρι
1/3 φλιτζανιού ελαιόλαδο
1 σκελίδα σκόρδο λιωμένο
2-3 κουτ. σούπας μουστάρδα

Για τη γέμιση Α (με συκωτάκια, κιμά, μήλο, πορτοκάλι, σταφίδα και αμύγδαλα):

1 κουτ. σούπας βούτυρο
1 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
2-3 κρεμμυδάκια φρέσκα, ψιλοκομμένα
250γρ. κιμά μοσχαρίσιο
τα συκωτάκια της γαλοπούλας, ψιλοκομμένα
200γρ. κάστανα ψημένα και ψιλοκομμένα
1 μήλο κομμένο σε λεπτές φέτες ή κυβάκια
2-3 κλαδάκια σέλινο ψιλοκομμένο
1 πορτοκάλι σαγκουίνι κομμένο σε φετούλες ή κυβάκια
1 πορτοκάλι (χυμός και ξύσμα)
1 φλιτζανάκι του καφέ σταφίδα ξανθή
80γρ. φιλέ αμυγδάλου

Φωτογραφία: **Βαγγέλης Πατεράκης**

Για τη γέμιση Β (με κιμά, μανιτάρια, κάστανα, ρύζι και μαύρη σταφίδα):

1 κουτ. σούπας βούτυρο
1 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
1 κρεμμύδι μεγάλο, τριμμένο στον τρίφτη
1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένο

250γρ. κιμά μοσχαρίσιο
250γρ. μανιτάρια κομμένα σε φετούλες
1 φλιτζάνι λευκό κρασί
200γρ. κάστανα ψημένα και ψιλοκομμένα
1 φλιτζάνι ρύζι καρολίνα
1 φλιτζανάκι του καφέ μαύρες σταφίδες
άνηθο ψιλοκομμένο

Για τη γέμιση Γ (με μπέικον, ψωμί και σελινόριζα):

1 κουτ. σούπας βούτυρο
1 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
τα συκωτάκια της γαλοπούλας ψιλοκομμένα
150γρ. μπέικον ψιλοκομμένο
1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
1 σελινόριζα (400γρ. περίπου)
1 μικρό πακέτο ψωμί του τοστ χωρίς κόρα, κομμένο σε κυβάκια
1 φλιτζάνι κρασί
½ φλιτζάνι ζωμό κοτόπουλου ή νερό
½ φλιτζάνι σταφίδες
½ φλιτζάνι καρύδια

Ετοιμάζετε πρώτα τη γέμιση της επιλογής σας.

Πλένετε καλά τη γαλοπούλα και, αφού στύψετε τα λεμόνια, την περιχύνετε με το μισό χυμό και αρχίζετε να την τρίβετε με τις λεμονόκουπες. Την αλατοπιπερώνετε καλά μέσα έξω και ύστερα ανακατεύετε σ' ένα μπολ τη μουστάρδα με το λιωμένο σκόρδο και λίγο ελαιόλαδο. Μ' ένα πινέλο ή με τα δάχτυλα την αλείφετε παντού μ' αυτό το μίγμα.

Γεμίζετε την κοιλιά της με τη γέμιση της επιλογής σας και ύστερα κλείνετε το άνοιγμα μ' ένα κομμάτι αλουμινόχαρτο. Τοποθετείτε τη γαλοπούλα σε γάστρα και την περιχύνετε πρώτα με τον υπόλοιπο χυμό του λεμονιού, μετά με το χυμό του πορτοκαλιού και τέλος με το υπόλοιπο ελαιόλαδο.

Σκεπάζετε τη γάστρα και ψήνετε τη γαλοπούλα στους 170°C για 3 ώρες. Ενδιάμεσα ελέγχετε μήπως χρειαστεί να προσθέσετε στη γάστρα λίγο νερό. Ύστερα από 3 ώρες ξεσκεπάζετε τη γάστρα και συνεχίζετε το ψήσιμο στους 180°C μέχρι να αποκτήσει η γαλοπούλα ωραίο, ροδοκόκκινο χρώμα.

Γέμιση Α

Ζεσταίνετε το ελαιόλαδο μαζί με το βούτυρο μέσα σε βαθύ τηγάνι και, αφού κάψει καλά, σοτάρετε τα κρεμμυδάκια μαζί με τα συκωτάκια και τον κιμά μέχρι να πάρουν χρώμα. Αλατοπιπερώνετε και προσθέτετε το μήλο. Σοτάρετε για λίγο ακόμη ελαφρά και μετά ρίχνετε τα κάστανα, τις σταφίδες, το ξύσμα και τα κομματάκια πορτοκαλιού. Σβήνετε με το χυμό του πορτοκαλιού και βράζετε για 5-10 λεπτά. Προσθέτετε το σέλινο, το φιλέ αμυγδάλου και αποσύρετε από τη φωτιά.

Γέμιση Β

Ζεσταίνετε το ελαιόλαδο μαζί με το βούτυρο μέσα σε βαθύ τηγάνι και, αφού κάψει καλά, σοτάρετε το κρεμμύδι μαζί με το σκόρδο και ταμανιτάρια μέχρι να στεγνώσουν. Προσθέτετε τον κιμά και σοτάρετε μέχρι να πάρει χρωματάκι. Αλατοπιπερώνετε και σβήνετε με το κρασί. Προσθέτετε το ρύζι, λίγο καυτό νερό και δίνετε μια γρήγορη βράση. Προσθέτετε τα κάστανα, τις σταφίδες, τον άνηθο, μαγειρεύετε για 2-3 λεπτά και τραβάτε το τηγάνι από τη φωτιά.

Γέμιση Γ

Ζεσταίνετε το ελαιόλαδο μαζί με το βούτυρο μέσα σε βαθύ τηγάνι και, αφού κάψει, σοτάρετε τα συκωτάκια μέχρι να πάρουν χρώμα. Προσθέτετε το μπέικον και, αφού το ανακατέψετε για λίγο, ρίχνετε το κρεμμύδι και λίγο αργότερα την τριμμένη σελινόριζα. Όταν μαραθεί η σελινόριζα σβήνετε με το κρασί, προσθέτετε το ζωμό και μετά τις σταφίδες και τα καρύδια. Βράζετε για 5 λεπτά και μετά ρίχνετε τα κυβάκια του ψωμιού. Αλατοπιπερώνετε, ανακατεύετε και κατεβάζετε το τηγάνι από τη φωτιά.

Πηγή: protothema.gr