



ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ

Αμερικανικής
Γεωργικής
Σχολής

Γαλοπούλα γεμιστή Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής

Υλικά

1 γαλοπούλα ΑΓΣ περ. 4-5 κιλά	1/2 φλ. τσαγιού κουκουναρί, ελαφρά καβουρδισμένο
250 γρ. κιμά μοσχαρίσιο	το συκωτάκι της γαλοπούλας χοντροκομμένο
250 γρ. κιμά χοιρινό	1+1/2 φλ. τσαγιού μαυροδάφνη ή κονιάκ
3/4 φλ.τσ. ρύζι μισοβρασμένο	φρέσκο βούτυρο ΑΓΣ
2 μέτρια κρεμμύδια ψιλοκομμένα	ελαιόλαδο
κάστανα ψημένα (ή βρασμένα)	1 ξύλο κανέλας, αλάτι, πιπέρι
3/4 φλ. τσαγιού σταφίδα μαύρη	

Εκτέλεση

Πλένουμε τις σταφίδες και τις βάζουμε να μουλιάσουν στη μαυροδάφνη όλη τη νύχτα. Σε μεγάλο τηγάνι, ζεσταίνουμε το μισό βούτυρο και το μισό ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι, ανακατεύοντας σε χαμηλή φωτιά, μέχρι να μαλακώσει και να γίνει διάφανο, χωρίς να πάρει χρώμα. Προσθέτουμε βούτυρο, ελαιόλαδο και τον κιμά και σοτάρουμε σε μέτρια φωτιά, ανακατεύοντας συνέχεια, για 4'-5'. Ρίχνουμε την κανέλα, τα συκωτάκια και συνεχίζουμε το σοτάρισμα μέχρι να καβουρδίσει και να ροδοκοκκινίσει. Σβήνουμε με 1/2 φλ. τσαγιού μαυροδάφνη, αφήνουμε μισό λεπτό να την πιεί και προσθέτουμε τις σταφίδες με το υγρό τους. Σιγοψήνουμε για 10'-12' και μετά προσθέτουμε το ρύζι, τα κάστανα, το κουκουναρί, αλάτι και πιπέρι. Προσθέτουμε λίγο βούτυρο, αν χρειάζεται. Ανακατεύουμε μερικά λεπτά ακόμα στη φωτιά, να δέσουν οι γεύσεις και να απορροφηθούν όλα τα υγρά. Δοκιμάζουμε και προσθέτουμε, αν χρειάζεται αλάτι, πιπέρι ή και λίγη κανέλα σε σκόνη. Γεμίζουμε την κοιλιά της γαλοπούλας με γέμιση και ράβουμε. Ανακατεύουμε το χυμό από ένα πορτοκάλι και ένα λεμόνι μαζί με μουστάρδα και βούτυρο και αλείφουμε τη γαλοπούλα ανά 20' λεπτά για να μην στεγνώσει. Ψήνουμε σκεπασμένη με αλουμινόχαρτο. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 220 – αέρα και αφήνουμε τη γαλοπούλα για μισή ώρα,. Στη συνέχεια χαμηλώνουμε στους 170 βαθμούς και ψήνουμε μέχρι να ροδοκοκκινίσει ενώ τα τελευταία 20-30 λεπτά, αφαιρούμε και το αλουμινόχαρτο. Συνοδεύουμε με πατάτες τις οποίες ψήνουμε με κάστανα, δαμάσκηνα και το χυμό από ένα πορτοκάλι και ένα λεμόνι.

Χρόνος ψησίματος: 2 ½ με 3 ώρες