

SECONDI PIATTI

Faraona al forno ripiena ai funghi porcini

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

100 g di pangrattato
40 g di parmigiano grattugiato
1 cucchiata di prezzemolo tritato
1 spicchio d'aglio
1 faraona possibilmente ruspante (circa 2 kg)
1/4 l di brodo
200 g di latte
30 g di porcini secchi
100 g di speck o lardo
1 uovo
sale e pepe
spago.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti del ripieno.



2 Eviscerare e lavare bene una faraona togliendole anche i residui di piume, poi asciugarla bene.



3 Mettere i funghi secchi in ammollo per circa 5 minuti, coprendoli con un mestolo di brodo ben caldo.



- 4 Preparare quindi il ripieno:
tritare in un mixer il pangrattato e il parmigiano grattugiato con il prezzemolo lavato e i funghi ormai morbidi (tenere l'acqua di ammollo che servirà dopo).



- 5 Unire un uovo intero, una generosa macinata di pepe e sale a piacere.



- 6 Per rendere l'impasto morbido, aggiungere poco alla volta il latte. Il risultato deve avere la consistenza di una crema densa ma compatta.



- 7 Mettere ora un po' di sale all'interno della faraona poi farcirla e, con ago e filo, chiudere le aperture.



- 8 Mettere sotto le ali un rametto di rosmarino e avvolgere la faraona con fettine di speck o lardo a piacere.



9 Legare sia le ali che le zampe con dello spago.



10 In una padella che possa andare nel forno, mettere dell'olio e, quando è caldo, appoggiarvi la faraona e farla rosolare da tutte le parti a fuoco medio.

Quando è ben rosolata, bagnarla con l'acqua di ammollo dei funghi filtrata da eventuali residui di terra.



11 Metterla, quindi, in forno ben caldo a 180°C per circa 90 minuti, girandola ogni tanto e bagnandola se serve con brodo caldo.



- 12** Quando la faraona è cotta, tagliarla a pezzi e tenere in caldo fino al momento di servire.
Irrorare la carne con il sughino di cottura.



Cipolla77