

SECONDI PIATTI

Faraona con crostoni

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [50 min](#) COTTURA: [120 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 1 faraona da 1
- 3 kg
- 1 cipolla
- 2 spicchi di aglio
- 2 foglie di alloro
- 2 rametti di rosmarino
- 1 cucchiaio di capperi sott'aceto
- 3 acciughe sotto sale
- 1 limone
- 100 g di prosciutto crudo
- 40 g di burro
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 bicchiere di vino bianco
- 8 fette di pane casereccio
- sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Prendete la faraona e spuntate zampe ed ali, pulite il fegatino dalla sacca del fiele (con attenzione se si rompe diventa tutto amarissimo), aprite anche lo stomaco pulitelo e spellatelo dalla mucosa interna.

Eliminate anche il grasso in eccesso (se volete potete far effettuare questa operazione dal vostro macellaio facendovi però dare le frattaglie).





2 Conservate il collo che va cotto per ricavarne la polpa.



- 3 Tritare l'aglio, la cipolla, l'alloro, il rosmarino, i capperi, le acciughe dissalate, la buccia grattugiata del limone e 70 g di prosciutto crudo.



- 4 Se volete potete schiacciare l'aglio con lo schiaccia aglio per non avere pezzettini nella farcia.



- 5 Unite 40 gr di burro a pomata e impastare bene il tutto.



6 Introdurrete metà farcia nella faraona, salatela e pepatela ,poi legatela e mettetela in una casseruola di giusta misura con l'olio ed il resto del trito con una presina di sale.





7 Bardare il petto con le fettine di crudo rimaste.



8 Unite il vino bianco.



- 9 Passate in forno a 200°C tenendo la casseruola coperta e quando la temperatura interna del volatile sia al petto che nella sovracosce ha raggiunto i 90°C è cotta.



- 10 Dividete la faraona in 4 e tenete in caldo.



11 Spolpate il collo e unite un pò di polpa del petto al fondo di cottura e alle fette di prosciutto della bardatura.



12 Passate poi tutto al tritacarne.



13 Aggiustate di sale e pepe nero e unite poco succo di limone e mescolare.



14 Scaldate la salsa e spalmate la crema che ricaverete sopra le fette di pane, infornate a 230°C per circa 5 minuti.

Servite ben caldo.

