

SECONDI PIATTI

Faraona ripiena marinata

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Un secondo che fa festa. La faraona, alleggerita nel gusto dalla breve marinatura con vino ed erbe aromatiche, viene arricchita da una farcia molto saporita e cotta in forno. Quello che si ottiene è un piatto che ben figura anche per occasioni molto importanti.

INGREDIENTI

FARAONA da 1 kg - 1
FEGATO DI VITELLO 100 gr
UOVA 1
MOLLICA DI PANE rafferma - 50 gr
TIMO 1 rametto
VINO ROSSO (Chianti) - 5 cl
SALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PEPE NERO
AGLIO
SCALOGNO ½

PREPARAZIONE

- 1 Disossate la faraona salatela e pepatela, quindi trasferitela in un contenitore con il chianti e lasciate marinare per circa un'ora insieme a qualche foglia di salvia e rosmarino.



- 2 Nel frattempo fate rosolare in una padella lo scalogno in olio, aggiungete il fegato tritato precedentemente, regolate di sale e lasciate cuocere. Una volta cotto lasciatelo stiepidire per circa cinque minuti.



- 3 In una terrina unite il fegato, la mollica di pane ammollata e strizzata, l'uovo, il timo tritato, la salsiccia spellata, sale e pepe macinato fresco ed amalgamate il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.



- 4 Riprendete la faraona dalla marinata e farcitela con il composto ottenuto, arrotolatela e legatela con lo spago da cucina, in modo che durante la cottura non la faraona non si apra.



5 Trasferite la faraona in una teglia da forno e infornate a 180°C per 40 minuti.

Durante la cottura bagnate la faraona con il suo fondo di cottura.



6 Servite la faraona tagliata a fette.