

ANTIPASTI E SNACK

## Spuma di faraona al Madera

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



### INGREDIENTI

1 petto di faraona  
scalogno  
olio  
1/2 bicchiere di Madera  
50 g burro ammorbidito  
150 g di panna montata  
pepe rosa.

### PREPARAZIONE

**1** Tagliare un petto di faraona,



**2** ridurlo a pezzetti e farlo rosolare con un soffritto di olio e scalogno.

Una volta insaporito bagnare con mezzo bicchiere di Madera



**3** Far raffreddare e frullare. Lavorare la carne frullata con 50 g di burro morbido e 150 g di panna montata. Amalgamare bene.



4 Far raffreddare in frigo coperto da pellicola e servire cospargendo di pepe rosa.

