

SECONDI PIATTI

Faraona arrosto

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + *3-4 ORE DI MARINATURA*



La **faraona arrosto**: un piatto semplice da servire per i giorni di festa come quelli di Pasqua. La faraona, semplicemente marinata con del Marsala, viene aromatizzata con erbe aromatiche e del lardo di cinta e cotta al forno per renderla bella dorata e succulenta. La faraona è cotta insieme a delle semplici patate la cui funzione è quella di raccogliere tutti gli umori rilasciati dalla carne.

La faraona arrosto vi farà avere tantissimi complimenti dai vostri commensali.

Se volete abbinarci un ottimo primo vi proponiamo

le tagliatelle ai funghi porcini, un grande classico mai banale.

INGREDIENTI

FARAONA 1

MARSALA 2 bicchieri

VINO BIANCO 2 bicchieri

PATATE 4

LARDO DI MAIALE fette di cinta - 3

ROSMARINO 1 rametto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

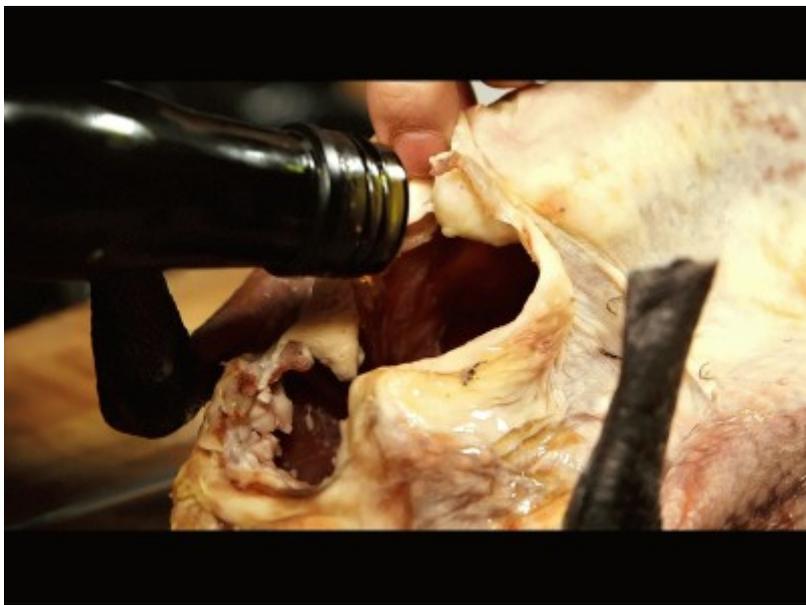
SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare la faraona arrosto, liberate la faraona dallo spago qualora l'acquistaste già legata e trasferitela in una teglia o una pirofila sufficientemente capiente.

Versate un po' di marsala nella cavità addominale, coprite il tutto con della pellicola trasparente e lasciate marinare per qualche ora in frigorifero.



- 2 Quasi al termine della marinatura della faraona, ungere un'altra pirofila con abbondante olio extravergine d'oliva e unire le patate sbucciate e tagliate a cubotti.



- 3 Riprendete la faraona e aggiungete, sempre all'interno del volatile, del rosmarino, dell'aglio e del sale.



4 Tagliate anche il lardo di cinta a cubetti ed inseriteli sempre all'interno della faraona.





- 5 Realizzate anche un paio di fette che andrete ad inserire sotto-pelle, a contatto con la polpa in corrispondenza del petto.



6 Trasferite la faraona nella teglia insieme alle patate.



7 Salate, pepate e infornate la faraona a 180°C per circa un'ora.

Circa a metà cottura, bagnate la faraona con il vino bianco.



- 8 Per controllare la cottura della faraona, controllate la temperatura nel punto più spesso ovvero nel petto che dovrà essere superiore a 75°C.



- 9 Una volta cotta, servite la faraona accompagnandola con le patate arrosto.

CONSIGLIO

Cos'è la faraona?

È una specie di gallina ma molto più grossa.

Posso usare la stessa ricetta ma per fare il pollo?

Certo, ovviamente si ridurranno i tempi.