

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. Un piatto che ben figura sulla tavola di Natale! Provate la faraona ripiena marinata, è davvero super!

## INGREDIENTI

FARAONA 1  
FEGATO DI VITELLO 100 gr  
UOVA 1  
MOLLICA DI PANE 50 gr  
SALSICCIA DI MAIALE 100 gr  
TIMO 1 rametto  
VINO ROSSO Chianti - ½ l  
SALE  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
PEPE NERO  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
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.