

SECONDI PIATTI

Rotolo di faraona alla birra di castagne

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

PETTO DI FARAONA 2
CASTAGNE ESSICcate 10
SALSICCIA DI MAIALE 100 gr
BIRRA di castagne - 300 ml
BACCHE DI GINEPRO 6
SALVIA 4 foglie
BURRO 30 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

Questo che vi proponiamo è il tipico secondo delle feste. Il sapore di castagne del ripieno è esaltato dalla marinatura della faraona nella birra di castagne. Preparatelo e farete un gran figurone! Provate il Rotolo di faraona alla birra di castagne, farete una splendida figura!

PREPARAZIONE

- 1 Innanzitutto mettete a lessare in acqua leggermente salata le castagne fino a quando risulteranno morbide.



- 2 Prendete i petti di faraona, fiammeggiateli per eliminare la peluria residua e rifilateli dalal carne in eccesso e dando loro una forma il più possibile regolare; le rifilature di petto di faraona vi serviranno per la farcia.



- 3 Battete i petti di faraona coprendoli con un foglio di carta forno allargandoli leggermente e metteteli a marinare per almeno 3 ore in due bicchieri di birra di castagne.



4 Nel frattempo, in una padella capiente, fate scaldare 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva con le bacche di ginepro schiacciate e le foglioline di salvia.

Non appena l'olio inizierà a sfrigolare, unite alla padella i ritagli di petto di faraona e la salsiccia sbriciolata a mano.



- 5 Lasciate rosolare bene la carne in padella, quindi sfumate il tutto con 1/4 di bicchiere di birra di castagne; lasciatela evaporare completamente.



- 6 Unite alla padella le castagne lessate (lasciandone due per realizzare, successivamente, la salsa d'accompagnamento) e mescolate per amalgamare bene i sapori.



- 7 Trasferite tutto il contenuto della padella in un tritatutto e tritate gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.



- 8 Scolate i petti di faraona dalla marinatura di birra e collocateli sul piano di lavoro.

Distribuite la farcia preparata precedentemente su uno dei due petti, quindi ricoprite il tutto con il secondo petto di faraona e legate il rotolo cercando di chiudere completamente il ripieno all'interno dei due petti di faraona.



9 Prendete una teglia sufficientemente capiente, disponetevi il rotolo di faraona e versatevi un bicchiere di birra di castagne.



10 Infornate il rotolo a 180°C per 30 minuti.

Una volta cotto, mettete il rotolo da parte a riposare e raccogliete il fondo di cottura in un pentolino, unitevi le due castagne messe da parte ed il burro.



11 Fate scaldare il tutto, quindi frullate il contenuto del pentolino per ottenere una salsina d'accompagnamento.