

SECONDI PIATTI

# Terrina di faraona al brandy con funghi porcini

di: *sposarosa*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

1 faraona pulita di circa 1200 g

1 kg di funghi porcini freschi o surgelati

2 bicchierini di brandy

formaggio grana grattugiato

300 g di pancetta tesa a fette

1 uovo

20 cl di vino rosso

olio extravergine di oliva

150 g di salsiccia

120 g di lonza di maiale

120 g di fegatini di pollo

qualche foglia di alloro

burro

sale e pepe.

# PREPARAZIONE

- 1 Passare la faraona sulla fiamma per eliminare l'eventuale peluria residua.



- 2 Disporla in una teglia, distribuirvi sopra il vino, 2 cucchiai di olio e le foglie di alloro spezzettate, coprirla con alluminio e cuocere in forno a 200° per 50 minuti.





- 3 Lasciare raffreddare poi privare la carne della pelle, asportare il petto, tagliarlo a listarelle e spolpare il resto.



- 4 Saltare i fegatini di pollo nel burro, bagnare con un po' di brandy, fare evaporare, salare e pepare, quindi togliere dal fuoco e tritarli a coltello.



- 5 Saltare circa 300 g di funghi a pezzetti nell'olio, regolare di sale e pepe, togliere dal fuoco e tritare al coltello.



- 6 Frullare la polpa della faraona, tranne il petto, con la lonza di maiale, lasciando un composto grossolano.



- 7 Mettere il trito in una ciotola, aggiungere la salsiccia spellata, i fegatini, i funghi, un uovo intero grande, parmigiano a piacere, sale , pepe e un po' di cognac.  
Foderare il fondo e le pareti di uno stampo da plum cake da un litro prima con un foglio di carta da forno, bagnato e strizzato, e poi con le fette di pancetta accavallate, facendo sbordare entrambi i lati.



**8** Riempire lo stampo con metà del composto tritato, pressare bene, ricoprire con le striscioline di petto e con il resto della carne tritata; pressare bene.

Ripiegarvi sopra le fette di pancetta e la carta e cuocere in forno a 180° per circa 45 minuti.











9 Lasciare intiepidire.

Saltare il resto dei funghi con olio e aglio e portare a cottura; regolare di sale e cospargere con pepe nero.

Servire la terrina tiepida accompagnando con i funghi saltati caldi.

