

Faraona ripiena

ricetta per 5 o 6 persone da servire accompagnandola con patate al rosmarino

Ingredienti

| | | |
|-----------------------------------|----|-----|
| Una faraona pesata pulita - circa | kg | 1 |
| Ripieno di pag. 27 | g | 200 |
| Sale, pepe salvia e rosmarino | q | b |

| | | |
|-------------------|---|-----|
| Burro | g | 40 |
| Olio d'oliva | g | 20 |
| Vino bianco secco | g | 150 |

| | | |
|-----|-------|--|
| Ore | | Togliete dal congelatore il ripieno necessario |
| Ore | 11,50 | Eliminate fiammeggiando eventuali residui di piume rimaste sulla faraona |
| Ore | 11,55 | Riempitela con il ripieno, salatela e pepatela |
| Ore | 12,00 | Rosolatela da ogni parte in olio e burro a calore moderato |
| Ore | 12,25 | Spruzzatela con vino bianco, copritela e cuocetela a fuoco dolce rigirandola di tanto in tanto |
| Ore | 12,40 | Aggiungete un rametto di salvia ed uno di rosmarino |
| Ore | 12,55 | Scoprite la pentola e continuate la cottura per altri 5 minuti |
| Ore | !3,00 | Servite accompagnando il piatto con patate al rosmarino (pag. 185) |