

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	6

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	Rosolate la faraona 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 rameetto di salvia ed uno di rosmarino
Ore 12,55	Scoprite la pentola e continuate la cottura per altri 5 minuti
Ore 13,00	Servite accompagnando il piatto con patate al rosmarino (pag. 185)