

FARAONA RIPIENA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 faraona
- 200 g di salsiccia
- 100 g di olive verdi snocciolate
- 300 g di funghi
- 100 g di lardo
- 50 g di burro
- 3 filetti d'acciughe
- 1 tartufo
- 1 rametto di salvia
- 1 rametto di timo
- 1 rametto di prezzemolo
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe
- 20 cl di vino bianco secco
- 1/2 limone

Fate soffriggere i filetti d'acciughe in una casseruola con 3/4 d'olio e una noce di burro, a fuoco dolce per 2-3 minuti. Unite la salsiccia privata della pelle e sminuzzata, le olive snocciolate e tritate, i funghi puliti con cura e tagliati a fettine e una grattatina di tartufo.

Cospargete gli ingredienti con il sale necessario e una macinata di pepe, bagnateli con poco vino bianco e lasciateli insaporire tutt'assieme, a fuoco vivo per 5 minuti.

Fiammeggiate la faraona, pulitela, lavatela dentro e fuori sotto l'acqua corrente, infine asciugatela con della carta assorbente da cucina.

Riempite la cavità addominale con il composto preparato, quindi chiudete l'apertura cucendola con ago e filo da cucina.

Trasferite il volatile in una teglia unta d'olio, cospargetelo con sale e pepe e strofinatelo con mezzo limone.

Distribuite sulla faraona il tartufo ridotto in lamelle e un trito fine di salvia, prezzemolo e timo, infine ricopritene il petto con fettine di lardo.

Fate cuocere la faraona nel forno preriscaldato (180°) per un'ora, bagnandola di tanto in tanto con qualche cucchiaino del vino rimasto.

A dieci minuti dal termine, eliminate le fettine di lardo.

A fine cottura togliete la faraona dal forno, trasferitela su un piatto di portata, contornatela con una verdura cotta a piacere e servite.