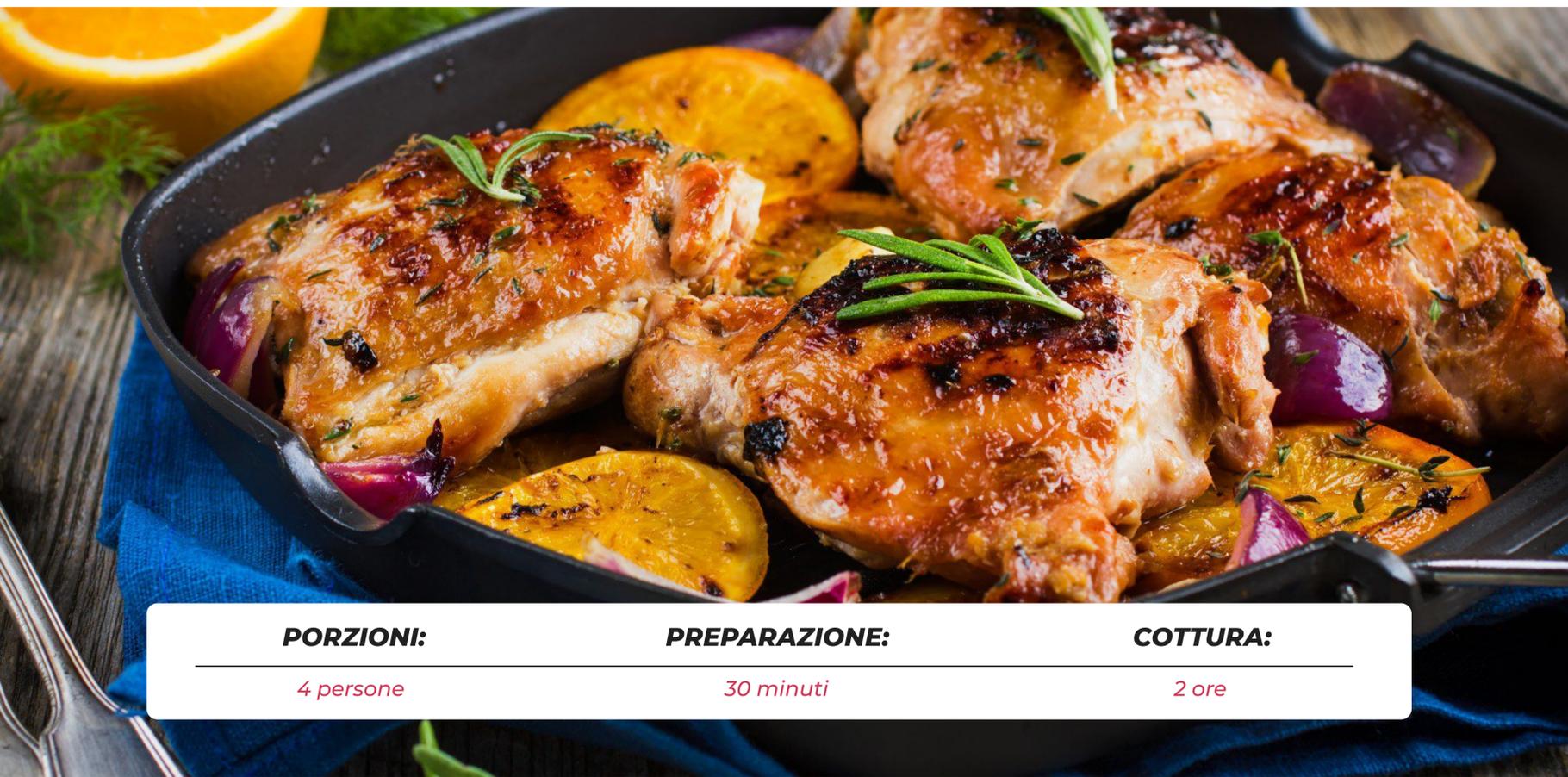


FARAONA RIPIENA



PORZIONI:

4 persone

PREPARAZIONE:

30 minuti

COTTURA:

2 ore

INGREDIENTI:

- 1 faraona (circa 1,5 kg)
- 200 g di carne di maiale macinata
- 100 g di salsiccia, spellata e sbriciolata
- 1 tazza di mollica di pane, inzuppata nel latte
- 1 uovo
- 1 cipolla, tritata finemente
- 2 spicchi d'aglio, tritati
- 1/2 tazza di vino bianco
- 1/2 tazza di brodo di pollo
- 2 rametti di rosmarino
- 2 foglie di alloro
- Olio d'oliva extra vergine
- Sale e pepe nero q.b.

PREPARAZIONE:

1. Preparazione della faraona:
 - Pulite e sciacquate la faraona accuratamente. Asciugatela con carta assorbente.
 - Pre-riscaldate il forno a 180°C.
2. Preparazione del Ripieno:
 - In una ciotola, mescolate la carne di maiale macinata, la salsiccia sbriciolata, la mollica di pane inzuppata nel latte, l'uovo, la cipolla e l'aglio tritati. Aggiustate di sale e pepe secondo i vostri gusti.
3. Riempire le Faraona:
 - Riempite la cavità della faraona con il ripieno preparato. Chiudete l'apertura con degli stecchini da cucina o cucite con filo da cucina per trattenere il ripieno.
4. Condimento e Cottura:
 - Ungere la faraona con olio d'oliva e posizionarle in una teglia da forno.
 - Versate il vino bianco sulle faraone e intorno ad esse. Aggiungete il brodo di pollo nella teglia.
 - Aggiungete il rosmarino e le foglie di alloro per aromatizzare.
 - Cuocete nel forno pre-riscaldato per 1,5 - 2 ore, girando le faraone di tanto in tanto e bagnandole con i liquidi nella teglia.
 - La faraona sono pronte quando la pelle è dorata e la carne interna raggiunge una temperatura interna di almeno 74°C.
5. Servizio:
 - Una volta cotta, lasciate riposare la faraona per alcuni minuti prima di affettarla.
 - Servite la faraona ripiene al forno con il suo fondo di cottura come sugo.