

FARAONA RIPIENA AL PORRO



Chef: Gianluca Galliera

Gluten Free

Method

Per 8 persone

In una terrina impastare tutti gli ingredienti aggiustando di sale e pepe. Con il composto ottenuto farcire la faraona precedentemente disossata. Bardare la faraona con il Guanciale affumicato e legare. Decorare con rametti di rosmarino fresco.

Consigli del macellaio

Cuocere la faraona in forno a 180°C per circa un'ora, accompagnata da abbondanti verdure fresche e da erbe aromatiche, sfumando al bisogno con vino bianco e bagnando di tanto in tanto con brodo.

Gluten Free Method

*Utilizzare salsiccia riportante la dicitura “senza glutine” in etichetta.

Menù Ingredients

100 g Gransalsa di Porro - B11
10 fette Guanciale cotto affumicato - 2T9
50 g Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K
70 g Fiocchi - PC0
q.b. Sale alle erbe - PGO

Ingredients

1 (1500 g) Faraona da disossare
150 g Salsiccia *
150 g Macinato misto (manzo e maiale)
50 g Parmigiano Reggiano
50 g Uovo pastorizzato brick
q.b. Sale e Pepe
q.b. Rosmarino