

FARAONA RIPIENA AL PORRO



Chef: Gianluca Galliera

Sans gluten

Préparation

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 rami 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.

Préparation sans gluten

*Utilizzare salsiccia riportante la dicitura "senza glutine" in etichetta.

Ingrédients Menù

100 g Gransalsa di Porro - BI1
 10 fette Guanciale cotto affumicato - 2T9
 50 g Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K
 70 g Fiokki - PC0
 q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingrédients

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