FARAONA RIPIENA AL PORRO



Ingredienti 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

Ingredienti

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

Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

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.

Procedimento senza glutine

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

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)