

## 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 Fiocchi - PC0  
q.b. Sale alle erbe - PGO

### 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.