SALAMA DI FARAONA



Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Ingredienti Menù

200 g Funghi prataioli trifolati - FEB

200 g Lardo Patanegra - 2B9

30 g Fiokki - PC0

Ingredienti

q.b. Sale e pepe

1 Rametto di rosmarino

700 g circa 1 Faraona disossata

Procedimento

PER 8 PERSONE

Staccare la pelle della faraona facendo attenzione a non romperla e stenderla su un foglio di pellicola. Tagliare a coltello la carne della faraona. Unire i Fiokki, i Funghi prataioli e aggiustare di sale e pepe.

Stendere l'impasto sulla pelle ed arrotolare come se fosse un salame, aiutandosi con la pellicola. Lardare completamente e legare con lo spago. Guarnire con rametti di rosmarino fresco.

© 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)