

SALAMA DI FARAONA



Chef: Monica Copetti

Senza glutine

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 Fiocchi, 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.

Ingredienti Menù

200 g Funghi prataioli trifolati in asettico - FEB

200 g Lardo Patanegra - 2B9

30 g Fiocchi - PC0

Ingredienti

q.b. Sale e pepe

1 Rametto di rosmarino

700 g circa 1 Faraona disossata