

FARAONA FARCITA AL PROSCIUTTO CRUDO DI MONTAGNANA

preparazione: 20 minuti

cottura: 90 minuti

difficoltà: media

Pulite, eviscerate e lavate la faraona, disossatela con cura e salatela sia all'interno che all'esterno.

Preparate il ripieno mescolando bene in una ciotola la salsiccia spellata e sminuzzata, il macinato di vitello, le fette di prosciutto tagliate a pezzetti, l'aglio e il prezzemolo tritati finemente e condite il tutto con olio, sale e pepe.

Farcite la faraona con questo ripieno badando di distribuire uniformemente i pezzetti di prosciutto. Cucite la faraona con del filo da cucina affinché il ripieno non fuoriesca e legatela in modo che le zampe aderiscano bene al petto, quindi adagiatela nella teglia da forno e cuocetela a 100-120° per un'ora e mezza circa. Servitela tagliata a fette nappandola con il sugo di cottura che si sarà formato.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 1 faraona "latte e miele"
- 200 g di salsiccia
- 200 g di macinato di vitello
- 4 fette spesse di prosciutto crudo di Montagnana
- olio extravergine d'oliva
- 1 spicchio d'aglio
- prezzemolo
- sale e pepe

GIOVANNI RUGOLLOTTO HOSTARIA SAN BENEDETTO, MONTAGNANA

VINO CONSIGLIATO
Merlara Rosso Doc

