

Ingredienti:

1 gallina faraona pulita
2 cucchiaini olio extra vergine di oliva
2 rametti rosmarino e 1 rametto di salvia
Una cipolla
1 carota
1/5 bicchiere di cognac o rhum
1 bicchiere circa vino rosso

Per il ripieno

3 fegatini di pollo
2 fette di bologna
1 fetta di pan carrè ammollato nel latte
Gr.100 pangrattato
Gr. 220 parmigiano grattugiato
2 cucchiaini di burro
Un po' di olio di tartufo o noce moscata grattugiata
Una presa di sale

Esecuzione:

lavare bene la faraona anche all'interno ed asciugarla con carta scottex

ripieno

Tritare i fegatini con la bologna: mettere i due cucchiaini di burro in un pentolino e farlo sciogliere e poi aggiungere fegatini e bologna tritati e farli cuocere mescolando bene per circa 10 minuti .

Lasciare raffreddare il composto e aggiungere il pane ammollato nel latte strizzato, il parmigiano, il pane grattugiato, la presa di sale, l'uovo intero e l'olio di tarufo o la noce moscata ed impastare tutto bene con un cucchiaio.

Quando tutto è bene amalgamato, inserire la farcia (ripieno) all'interno della faraona e poi cucire la parte dove si è immesso il ripieno (fondo pancia).

cottura

Mettere in un tegame da forno l'olio e.v.o. mettere la faraona, rosmarino, salvia, la cipolla tagliata a quarti e la carota tagliata a pezzi.

Salare abbondantemente la faraona e metterla in forno ventilato a 170°; dopo circa ¼ d'ora girare la faraona e dopo un quarto d'ora girarla di nuovo e irrorarla con il cognac; dopo circa ½ ora girarla di nuovo e mettere un po' di vino e continuare la cottura per circa 1 ora rigirandola ogni tanto ed aggiungendo vino quando si asciuga.

Toglierla dal forno e servirla con un purè di patate alla noce moscata.