

FARAONA ALLE NOCI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (1 cucchiaino)
- sale
- rosmarino
- burro (50gr)
- mascarpone (100gr)
- 1 arancia
- vino bianco secco (50ml)
- Cointreau (40ml)
- pepe nero
- maizena (1 cucchiaino)
- noci sgusciate (50gr)
- faraona (1500gr)

Come si prepara

Frullare nel mixer il rosmarino e le noci in modo da ottenere una specie di granella, quindi versare in una ciotola e aggiungere il mascarpone, sale e pepe.

Amalgamare bene il composto e farcirvi la faraona da legare ben stretta con lo spago.

Scaldare in una teglia da forno l'olio e il burro e disporvi la faraona facendola rosolare a fiamma dolce e sfumandola con il vino e il Cointreau.

Insaporire con sale e pepe, quindi mettere in forno preriscaldato a 180 gradi.

Far cuocere per non meno di un'ora bagnando continuamente con il liquido di cottura.

Disporre il fondo di cottura in frigo, poi sgrassarlo e aggiungervi il succo dell'arancia e le scorzette tagliate a listelle.

Sciogliere la maizena nel fondo di cottura e far sobollire la salsa per qualche minuto.

Tagliare la faraona a pezzi e servirla con la salsa.

Difficoltà: 3

Tempo: 60



Tabella nutrizionale

Valore energetico	191 kcal 800 kJ
-------------------	--------------------

Tags

occasioni speciali, new, feste, carni bianche, tradizionale, pollame, carne farcita, Faraona alle noci, mediterraneo