Alessandro Borghese Kitchen Sound, la faraona ripiena di Notting Hill

borghese-5-e2072af0

FARAONA RIPIENA
TRATTO DA: NOTTING HILL
(Costo €€ - Tempo 1h e 15min - Difficoltà ##)

Ingredienti:
1 faraona disossata
300g macinato misto vitella e maiale
150g salsiccia
1 uovo
1 mazzetto di prezzemolo
3 acciughe
1 spicchio d’aglio
Sale e pepe q.b.
1 peperoncino
Timo e rosmarino q.b.

Preparazione:
Per il ripieno, sminuzza finemente prezzemolo, aglio e acciughe.
In una ciotola unisci: il trito di prezzemolo, il macinato, la salsiccia sbriciolata e l’uovo. Aggiusta di sale, pepe, e peperoncino. Amalgama bene il comporto aiutandoti con le mani.
Disponi il ripieno all’interno della faraona e con ago e filo cuci il petto tenendo i lembi di pelle ben uniti. In seguito lega con lo spago le ali e le cosce.
Ricopri una teglia di carta da forno e posiziona la faraona aggiungendo timo, un rametto di rosmarino, sale e pepe.

Cuoci in forno per 40 minuti a 200 gradi.
Una volta cotta, servila su un tagliere priva di spago ed erbe aromatiche.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno.