Dagli chef Apci: faraona farcita con farro e tartufo nero

faraona-21a428a0

Il cuoco Stefano Marconi di Foligno (PG) presenta la ricetta della faraona farcita con farro di Monteleone di Spoleto e tartufo nero di Norcia contornata da funghi champignon e fonduta di pecorino.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Faraona disossata n. 1
- Farro g. 200
- Uova n. 4
- Funghi champignon
- Tartufo g. 60
- Burro g. 30;
- Grana g. 50
- Bicchieri di vino bianco n. 1
- Brodo vegetale cl. 200
- Pecorino g. 200
- Panna ml. 150;
- Sale - Pepe - Olio Evo - Carote - Sedano - Cipolla

PROCEDIMENTO

Immergere il farro in acqua per circa 12 ore; scolare e soffriggere con sedano, carota e cipolla, precedentemente tritati, sale, pepe e olio, sfumare con vino. Aggiungere gradualmente il brodo e portare a cottura per circa 25 minuti, mantecare con il burro, una parte di tartufo ed il grana; lasciare che si raffreddi. Aprire la faraona dal petto e condire con sale e pepe, unire al farro le uova e i funghi, ottenendo un composto omogeneo e posizionare il tutto all’interno della faraona. Arrotolare la faraona

in un foglio di carta da forno e cuocere in forno per circa 40 minuti a 180 gradi; raffreddare. Bollire la panna con il pecorino sino ad ottenere una crema, aggiungere sale e pepe.

***Logo Apci*APCI** *- Migliaia di autorevoli chef, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, una presenza dinamica e frizzante a garanzia del successo dei più importanti format ed eventi enogastronomici. Sono questi gli ingredienti della famiglia delle berrette bianche dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani.*
www.cucinaprofessionale.com