# FARAONA AL MASCARPONE

Ingredienti per 6 persone:

- 1 faraona
- 150 g di mascarpone
- 30 g di burro
- 2 bicchierini di brandy
- rosmarino
- sale
- pepe

Lavorate il mascarpone con un bicchierino di brandy e farcite la faraona.
Cucite l'apertura, legate il volatile con lo spago bianco da cucina e fatelo colorire in un tegame con il burro.
Salate e pepate.
Aggiungete il rosmarino, coprite, abbassate la fiamma e cuocete per un'ora abbondante, voltando la faraona ogni tanto.
Quando è pronta, mettetela su un piatto da portata caldo, irroratela con il brandy rimasto e fiammeggiatela.