FARAONA ALLA SALVIA

Ingredienti per 6 persone:

- 1 faraona
- 100 g di pancetta
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 40 g di burro
- 10 foglie di salvia
- sale
- pepe

Salate e pepate la faraona internamente aggiungendo anche una noce di burro impastata con 4-5 foglie di salvia tritate e cucite l'apertura.
Avvolgetela con la pancetta e legatela con alcuni giri di spago bianco da cucina.
Adagiate la faraona in una teglia con l'olio, una noce di burro, le restanti foglie di salvia e cuocete in forno caldo a 180°C per un'ora circa girandola ogni tanto.
A cottura ultimata, ritirate il volatile.
Diluite il fondo del tegame con un po' d'acqua calda, mantecate con il burro avanzato.
Tagliate a fette il petto, staccate le ali e le cosce, dividete in quattro il dorso e servite con la salsa.