FARAONA RIPIENA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 faraona di 1200 g
- 200 g di pancetta (o salsiccia)
- 1 uovo
- mollica di pane bagnata nel latte
- salvia
- sale
- pepe
- burro
- 1 bicchierino di cognac

Cuocete nel burro il fegato della faraona, unitelo alla pancetta (o salsiccia) e alla salvia, dopo aver sminuzzato il tutto.
Aggiungete la mollica di pane, il sale, il pepe, l'uovo e il cognac; mescolate bene e mettete il composto all'interno della faraona, che avrete leggermente salato.
Cucite le estremità e adagiate la faraona in una teglia, aggiungete un po' di burro e infornate 1 ora.