FARAONA RIPIENA CON UVETTA

Ingredienti per 6 persone:

- 1 faraona
- 150 g di salsiccia
- 30 g di uvetta sultanina
- 30 g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 bicchierino di brandy
- 1 uovo
- rosmarino
- timo
- prezzemolo
- salvia
- mollica di pane
- 1 pizzico di noce moscata
- sale
- pepe

Tenete a bagno l'uvetta sultanina in un bicchierino di brandy allungato con un po' d'acqua.
Sminuzzate la salsiccia, mescolatela con la mollica bagnata e ben strizzata, metà uvetta, un po' di rosmarino, timo, prezzemolo e salvia tritati.
Amalgamate il tutto con un uovo, sale, pepe e un pizzico di noce moscata.
Riempite con il composto la faraona, cucite l'apertura, legatela con lo spago bianco da cucina.
In un tegame scaldate il burro con l'olio e rosolatevi il volatile.
Salate, pepate e spruzzate con il brandy.
Cuocete a fuoco basso per un'ora circa.
A metà cottura, girate la faraona, cospargetela con l'uvetta avanzata.
Tagliate a fettine la parte farcita, staccate le ali e le cosce.