FARAONA TARTUFATA AL CARTOCCIO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 faraona
- 200 g di carne di vitello tritata
- 1 tartufo bianco piccolo
- 6 cl di panna
- 1 uovo
- 150 g di sedano
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 1 carota
- 1 ciuffo di prezzemolo
- vino bianco
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Disossate la faraona.
In una grande ciotola amalgamate la carne di vitello con l'uovo sbattuto, il tartufo, il sedano, la carota e il prezzemolo tritati.
Impastate il tutto.
Aggiungete panna, sale, pepe e mescolate bene.
Stendete sul tavolo un foglio di carta da forno, adagiatevi sopra la faraona, farcitela con il ripieno, cucite l'apertura e chiudete il cartoccio.
In una teglia versate tre cucchiai d'olio, disponetevi l'involucro e cuocete in forno preriscaldato a 200°C per circa un'ora spruzzando ogni tanto la carta con il vino.
Togliete dal forno, socchiudete il cartoccio, lasciate riposare un quarto d'ora.
Tagliate a fettine la parte farcita della faraona, staccate le ali e le cosce.
Disponetele sul piatto da portata e tenete in caldo.
In un tegame fate rosolare in due cucchiai d'olio lo spicchio d'aglio e il rosmarino tritato e poi versate il condimento sulle fettine.
Servite con purè di patate.