

FARAONA AI CARCIOFI 2

Ingredienti per 6 persone:

- 1 faraona
- 5 carciofi
- 5 cucchiaini di olio d'oliva
- 30 g di burro
- 2 spicchi di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 fettine di pancetta
- 1 rametto di rosmarino
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- pepe

Disossate la faraona, salatela e pepatela internamente.

Pulite i carciofi lasciando soltanto il cuore, insaporiteli in un tegame con tre cucchiaini d'olio e uno spicchio d'aglio.

In ultimo, cospargeteli di prezzemolo tritato, salate e pepate con moderazione.

Fateli raffreddare e disponeteli dentro la faraona.

Cucite l'apertura e legate il volatile con spago bianco da cucina per mantenerlo in forma.

Quindi adagiatelo in una teglia con due cucchiaini d'olio, la pancetta tritata, il burro, lo spicchio d'aglio avanzato e il rosmarino.

Mettete in forno preriscaldato a 200°C e lasciate rosolare la faraona da una parte e dall'altra.

Spruzzatela con il vino e continuate la cottura a 170°C per un'ora circa.

Eliminate lo spago, tagliate il petto a fette un po' spesse, staccate le ali e le cosce, poi suddividete il dorso in quattro pezzi.

Sistemate tutto sul piatto da portata e coprite con il sugo di cottura ben caldo.

Servite subito.