

FARAONA AL CARTOCCIO 1

Ingredienti per 8 persone:

- 1500 g di faraona
- 500 g di pancetta a fette sottili
- 25 g di aglio e rosmarino tritati
- 50 g di cognac
- 60 g di burro
- 20 g di olio d'oliva extra-vergine
- 70 g di vino bianco
- sale
- pepe

Per il sugo:

- 70 g di prosciutto crudo
- 100 g di funghi porcini
- 40 g di scalogno
- 30 g di cognac
- 30 g di olio d'oliva extra-vergine
- 25 g di burro
- 20 g di pasta di tartufo
- 1 rametto di timo
- 250 g di fondo bruno

Pulite e lavate le faraone, asciugatele bene con un panno, salatele pepatele.

Cospargetele con il trito di aglio e rosmarino, mettete il burro all'interno e fasciatele con le fette di pancetta.

Stendete sul tavolo due fogli di alluminio e su ognuno mettete una faraona.

Bagnate entrambe con il Cognac e l'olio.

Chiudete i cartocci e deponeteli in una pirofila con acqua e vino.

Cuocete circa per 90 minuti.

Tritate separatamente il prosciutto, i funghi porcini saltati in 15 g di olio e lo scalogno.

Rosolate lo scalogno con 15 g di olio e il burro, insaporite con il timo, poi aggiungete funghi e pasta di tartufo, bagnate con il Cognac e fate evaporare.

Unite il fondo bruno.

Togliete le faraone dal cartoccio, tagliatele ognuna in 8 parti e irroratele con il sugo.

Servite il piatto caldissimo.