

FARAONA AL CARTOCCIO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 faraona del peso di 1300 g
- 100 g di pancetta
- 25 g di burro
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- alcune foglie di salvia
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Pulite la faraona eliminando le interiora e tenendo a parte il fegatino e il ventriglio.

Fiammeggiatela, lavatela a lungo in acqua corrente, scolatela e asciugatela.

Salatela un poco internamente e pepatela, infilate nella pancia il rametto di rosmarino, le foglioline di salvia e lo spicchio di aglio intero.

Avvolgete quindi la faraona, dopo averla legata alle estremità con le fette di pancetta che fermerete attorno alla carne con un filo.

Mettete la faraona su un largo foglio di carta oleata pesante, distribuite qua e là il burro e accartocciate la carta tutt'attorno in modo da imprigionare il volatile.

Adagiate il cartoccio in una pirofila unta di olio e ponete il recipiente in forno caldo, lasciandovelo per circa un'ora senza aprire il cartoccio.

Quando, a cottura ultimata, toglierete la carta, la faraona dovrà presentarsi ben dorata.