

FARAONA RIPIENA AI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 faraona eviscerata
- 80 g di pancetta tagliata a dadini
- rosmarino tritato
- aglio
- 6 carciofi
- 40 g di parmigiano grattugiato
- olio d'oliva
- sale

Fate rosolare la pancetta con sale e rosmarino tritato.

Scottate in acqua bollente i carciofi puliti e privati delle foglie esterne.

Tagliateli a fettine e aggiungeteli alla pancetta, amalgamate gli ingredienti e aggiungete anche il formaggio.

Farcite la faraona col ripieno di carciofi, legatela con spago per alimenti e cuocetela in forno a 160 °C per circa 40 minuti.