

Le ricette di LeTrifole.Com

Faraona Tartufata

1 faraona, 2 tartufi, 30 gr. di burro, 1/2 bicchiere di marsala, sale e pepe. Prendete la faraona e privatela del collo e delle zampe, pulite poi i tartufi, sbucciateli leggermente e mettetene qualche fetta nella pancia della faraona e sotto la pelle. Fate quindi rosolare in un tegamino le restanti fettine di tartufo, per un paio di minuti nel burro, con sale e pepe e bagnatele nella marsala. Togliete poi dal fuoco, lasciate raffreddare e farcite con il composto la faraona prima di ricucirla, tanto nella parte inferiore quanto in quella superiore, dove è stato levate il collo. Avvolgete in una carta metallizzata da cucina unta di burro, con una spolverata di sale, poi trasferitela in una teglia e fatela cuocere in forno a fuoco medio alto. A 2/3 di cottura togliete la faraona dalla carta metallizzata e lasciatela ancora in forno in modo che possa prendere calore. Infine portatelo in tavola.

Le Trifole di Davide Curzietti

Via dei Caduti, 24 San Marzano Oliveto(AT) Italy Tel. 0141 856701 Cell. +39 392 6157332

Via A. de Gasperi, 90 Acqualagna (PU) Italy Tel. 0721 798581 Cell. +39 392 6157332