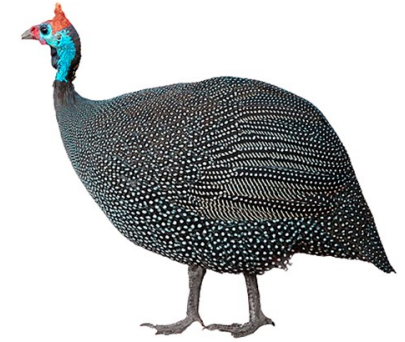


FARAONA RIPIENA ALLE CASTAGNE



Ingredienti:



2 faraone disossate
600 g di carni bianche di volatile
200 g di pancetta affumicata
400 g di castagne lessate
3 albumi
200 ml di panna
200 g di pane da tramezzino a dadini
sale e pepe



Preparazione:

Bagnare il pane con la panna. Passare al tritacarne le carni bianche, la pancetta, 200 g di castagne e il pane ammorbidito. Unire gli altri 200 g di castagne tagliate a pezzi, l'albume e aggiustare di sale e pepe. Amalgamare bene gli ingredienti sino ad ottenere una farcia piuttosto morbida.

Battere leggermente le faraone precedentemente messe tra due fogli di pellicola. Farcire le faraone, arrotolarle, legarle con spago da cucina ed avvolgerle nella pellicola. Cuocere i due rotoli ottenuti in acqua per circa 15 minuti. Poi, dopo averle liberate dalla pellicola, metterle in forno unendo a piacimento qualche erbetta aromatica e cuocere a 180° per circa 20/30 minuti. Servirle accompagnate con una polenta di patate o del purè.