

Faraona ripiena

INGREDIENTI:

1 faraona disossata,
3 salsicce,
1 carota,
1 uovo,
1 spicchio d'aglio,
sale,
pepe.

Distendere la faraona disossata su un tagliere ben aperta salare e pepare, nel frattempo mettere in un mixer le salsicce, la carota, l'uovo e lo spicchio d'aglio e frullare tutto, quando è ben amalgamato cospargere la faraona con il composto e arrotolarla su se stessa e legarla (io per fare prima ho un trucco invece di legarla la metto in uno stampo da plumcake con la giuntura sul fondo e la cuocio così mettendola a bagnomaria e facendola raffreddare prima di toglierla dallo stampo). Cuocere in forno per 1h e 30' a 200°.