DOPPIO PETTO DI FARAONA FARCITO AI FUNGHI PORCINI



INGREDIENTI

- 450g petto di faraona
- 100g Porcini Trifolati Troll
- 10 fette di pancetta tesa

per il ripieno

- 50g carne di vitello
- 50g carne di maiale
- 50g salsiccia
- 2 fette di pane in cassetta
- 1 uovo
- 50g parmigiano grattugiato
- sale
- pepe
- noce moscata

PROCEDIMENTO

- Unire tutti gli ingredienti ai funghi e miscelare, lasciando un po' di funghi a parte per guarnire il piatto.
- Battere leggermente i due petti di faraona. Salare e pepare, mettere il ripieno al centro e chiudere a portafoglio.
- Stendere la pancetta a fette e arrotolare il tutto stringendo bene e formando un rotolino. Quindi cuocere in olio, aglio e rosmarino da tutti e 4 i lati e poi passare al forno per 15 minuti a 170°C.
- Lasciare riposare e preparare il fondo di cottura aggiungendo alla salsa i funghi rimasti in precedenza. Usarli come letto adagiando sopra le fettine tagliate fini.
- Guarnire il piatto con polenta o vegetali a piacere.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Porcini Trifolati Troll