FARAONA REMIX

Un fungo per ogni morso con gin, pepe ed eucalipto pronti a sorprenderti.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 2 faraone
- 80g Misto Funghi Trifolati C'era Una Volta
- 80g Porcini Trifolati a Fette C'era Una Volta
- 80g Gallinacci Trifolati
- 120g spinacetti
- q.b. Bacche di Ginepro - in Grani
- q.b. Selvaggina Classica - Preparato di Spezie
- q.b. Sale Rosa Fino
- q.b. Pepe Lungo - Intero
- q.b. Fondo Bruno - Pastoso
- q.b. burro
- q.b. gin

PROCEDIMENTO

- Sezionare le faraone e dividere i petti, le sovracosce e le cosce.
- Cuocere cosce e sovracosce precedentemente salate e insaporite con aroma selvaggina in forno caldo sino a raggiungere i 75°C al cuore.
- Cuocere dolcemente il petto in padella alla francese con abbondante burro. Salare, pepare e riposare per pochi minuti.
- Nella stessa padella deglassare con il gin, unire le bacche di ginepro, pepe lungo, fondo bruno e acqua sino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Servire il petto scaloppato con i funghi porcini, la sovracoscia con i gallinacci, la coscia con il misto funghi e gli spinacetti saltati velocemente.
- Salsare abbondantemente con il fondo al gin e guarnire con erbe fresche.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Misto Funghi Trifolati C'era Una Volta



Porcini Trifolati a Fette C'era Una Volta



Gallinacci Trifolati



Bacche di Ginepro - in Grani



Selvaggina Classica - Preparato di Spezie



Sale Rosa Fino



Pepe Lungo - Intero



Fondo Bruno - Pastoso