

# Faraona ripiena di castagne con salsa alla melagrana

Categoria: Portate - Carne



## Informazioni Generali

Preparazione: 40 min	Cottura: 90 min	Dosi per: 6 persone
Costo: Elevato	Difficoltà: Elevata	

La faraona ripiena di castagne con salsa alla melagrana è un succulento e raffinato secondo piatto perfetto per le feste natalizie.

Il suo ripieno è molto ricco fatto di castagne, salsiccia ed interiora che si sposano benissimo con la salsa di accompagnamento alla melagrana che conferisce un tocco dolce e colorato alla carne.



## Ingredienti

>> <b>Castagne</b> sbucciate 200 gr	>> <b>Pepe</b> q.b.
>> <b>Faraona</b> 1 da circa 1,5 kg (con fegatini e ventriglio)	>> <b>Sale</b> q.b.
>> <b>Melagrana</b> 2	>> <b>Salsiccia</b> 300 gr
>> <b>Pancetta</b> 15 fettine sottilissime	>> <b>Zucchero</b> 2 cucchiari

## Preparazione



Fiammeggiate la faraona per eliminare eventuali penne e piume, quindi lavatela accuratamente e asciugatela. Salate e pepate l'interno. Fate bollire le castagne per almeno 15 minuti o comunque fino a quando non saranno morbide; lasciatele intiepidire, togliete la pellicina e poi tritatele.



Mescolate la carne delle salsiccie con le interiora a pezzettini. Aggiungete le castagne e mescolate bene. Farcite la faraona con questo ripieno e cucite l'apertura.



Avvolgete la faraona con le fettine di pancetta, fermandole con dello spago da cucina, quindi salate, pepate e disponete la faraona in una pentola. Cuocete in forno caldo a 180° per 1 ora e mezza, bagnando la faraona ogni tanto con il suo sugo, dopodichè togliete le fette di pancetta e cuocete ancora per un'altra mezz'ora. Tenete le fette di pancetta al caldo. Intanto preparate la salsa di melagrane: sbucciatele, sgranatele e mettetele in una centrifuga per ottenere il succo che farete bollire insieme allo zucchero.



Mescolate per far sì che lo zucchero si scioglia bene e fate ridurre il liquido a metà. Servite la faraona a fettine o pezzetti, insieme al suo ripieno, le fettine di pancetta e la salsa di melagrana a parte.

### Consiglio

Come accompagnamento alla faraona ripiena, servite delle fettine di polenta gratinate con un po' di burro oppure un formaggio erborinato. Al fondo di cottura della faraona ripiena, potete anche aggiungere una cipolla tagliata a spicchi che diventerà bruna e caramellata.