Suprema di faraona con porri stufati al pomodoro e cardoncelli trifolati



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 2 spicchi
- Cardoncelli: 200 gr
- Faraona: 600 gr
- Germogli freschi: q.b.
- Olio evo: q.b.
- Pepe: q.b.
- Porri: 180 gr
- Prezzemolo: q.b.
- Sale: q.b.
- Timo: q.b.

Preparazione

1. Prendere il petto della faraona, praticare una incisione aprendolo in modo da ricavarne una tasca e marinarlo con sale, pepe e timo.
2. Posizionare il petto con la pelle verso l'alto sopra un foglio di pellicola da forno, stringendo e arrotolando le estremità come fossero una caramella.
3. Chiudere il salsicciotto così ottenuto avvolgendolo con la carta da forno.
4. Infornare il cartoccio per 12 minuti a 180°.
5. Nel frattempo tagliare i porri finemente a listarelle e stufarli in padella con la **Passata di pomodoro biologica**.
6. Tagliare poi i funghi cardoncelli e cuocerli in padella con olio, sale, aglio e prezzemolo.
7. Concludere la ricetta aprendo il cartoccio e rosolando la faraona a fuoco alto. Impiattare la carne insieme ai porri precedentemente stufati e i funghi trifolati.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 100 gr

