

# Galantina di faraona sousvide con pistacchi di Bronte



## COMPLESSITÀ



## COSTO



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Faraona	800 gr
Macinato di maiale	200 gr
Mortadella	100 gr
Pistacchi di Bronte	30 gr
Brodo di pollo	500 ml
Parmigiano	30 gr
Uovo	1 pz
Olio EVO	30 gr
Sale bilanciato per carni bianche	0,09% peso della carne
Agar agar	4 gr

Un sorprendente secondo a base di faraona che grazie alla cottura sousvide mantiene una morbidezza perfetta.

## PREPARAZIONE

- Disossare completamente la faraona, dividerla in due nel senso della lunghezza, eliminare le parti grasse e disporre il magro cercando di non lasciare spazi vuoti e battendo leggermente con il batticarne
- Porre la carcassa nel brodo tiepido e portare a bollire per circa 2 ore, raffreddate
- Preparare il ripieno con la carne, le uova, il parmigiano ed i pistacchi, il sale ed il pepe, sistemare il ripieno sulla faraona assieme alla mortadella tagliata a bastoncini di circa 1cm
- Chiudere facendo combaciare la pelle, porre in abbattitore per compattare e poi in vuoto per eliminare l'aria
- Procedere alla cottura secondo i parametri
- Servire subito o procedere all'abbattimento

## IMPIATTAMENTO

- Una volta terminato il ciclo di cottura procedere all'estrazione dalla busta, filtrare il brodo, aggiungere agar agar, portare ad ebollizione, emulsionare, versare in piccoli stampi emisferici e abbattere in positivo fino a completa gelificazione
- Affettare la faraona, disporla su un piatto da portata accompagnando con verdure a piacimento al vapore e con le semisfere di brodo gelificato

	TEMPERATURA	TEMPO	SHELF LIFE
GALANTINA	65 °C	1h40m	7 GG

