



DICEMBRE



Era un rito di famiglia! Le faceva rosolare, la mia zia Emilia, nelle grandi teglie sulla stufa a legna, poi le passava a mio padre che le ricopriva prima di culatello, poi le spruzzava di cognac e poi con la creta del Po. Andavano poi in forno per una lunga cottura. Infine subentrava mia madre grande venditrice di tutto, ma proprio di tutto. Le prendeva e andava in sala davanti ai clienti a raccontare non solo l'antica ricetta della faraona, ma anche a valorizzare il nostro territorio, la sua famiglia, e tutto, proprio tutto! Che ricordi! che spettacolo! Erano dei grandi, ma proprio grandi!!!

Massimo Spigaroli

LA FARAONA DISOSSATA RICOPERTA DI CULATELLO COTTA NELLA CRETA

Ingredienti per 4 persone

1 faraona, g. 400 di pasta di salame strolghino, 4 fette di culatello, 1 rametto di rosmarino, una spruzzata di brandy.

Procedimento

Disossate la faraona, salatela e farcitela con la pasta di strolghino, ricopritela con il culatello, qualche rametto di rosmarino e una spruzzata di brandy, avvolgetela nella carta da forno e quindi nella creta che avrete precedentemente ammorbidito. Cuocere in forno per due ore circa.