

Faraona con carciofi e patate

La faraona è una carne dal sapore deciso e raffinato. Accompagnata da carciofi e patate, è un secondo piatto classico e prelibato, semplice e veloce da cucinare.



2h30'



4 persone

Ingredienti

2 Faraone
4 Carciofi
6 Patate
q.b. Mix olio e sale
q.b. Olio E.V.O

Procedimento per la preparazione della faraona con carciofi e patate

Generalmente la faraona si acquista già pulita. Prendere la faraona, tagliarla in 4 pezzi e adagiarla su una teglia con carta forno. Prima di infornarla, spennellare con un mix di olio e sale.

Cuocere in forno ad una temperatura di 180° per 30 minuti.

Si consiglia di conservare la salsa ricavata dalla cottura della faraona per l'impattamento.

FASE	TEMPERATURA	TEMPO	SONDA	UMIDITA'	VENTOLA	PRERISCALDAMENTO
1	180°	30'	/	0%	V5	/

Le foglie esterne dei carciofi sono particolarmente dure, è necessario quindi eliminarle.

Una volta completata questa operazione, tagliare la punta dei carciofi e pulire il gambo.

Tagliare a metà i carciofi, togliere la peluria interna e imbustarli in buste sottovuoto adatte alla cottura.

Infornare e lasciar cuocere per 20 minuti ad una temperatura di 95°.

FASE	TEMPERATURA	TEMPO	SONDA	UMIDITA'	VENTOLA	PRERISCALDAMENTO
1	95°	20'	/	100%	V5	/

Sbucciare le patate e tagliarle a metà. Quindi lasciarle riposare in acqua fredda per circa un'ora in modo che perdano parte del loro amido. Una volta completata questa operazione, adagiare le patate su una teglia con carta forno e condirle con olio E.V.O. Far cuocere in forno ad una temperatura di 190° per 30 minuti.

FASE	TEMPERATURA	TEMPO	SONDA	UMIDITA'	VENTOLA	PRERISCALDAMENTO
1	190°	30'	/	20%	V3	/

Composizione del piatto

Sul fondo del piatto mettere la salsa conservata dalla cottura della faraona.

Adagiare quindi la faraona, i carciofi e le patate. Per finire condire con olio e un rametto di rosmarino e qualche foglia di salvia.

Consigli dello chef

Per pulire la faraona ed eliminare i residui di piume,

si può passare la faraona sopra una fiamma e successivamente sciacquarla sotto l'acqua.

I carciofi sono molto utilizzati in cucina, ma devono essere puliti e mantenuti correttamente.

Per evitare che i carciofi diventino scuri, conservarli in acqua e limone fino al loro utilizzo.

Un altro metodo è quello di conservarli in una busta sottovuoto subito dopo averli tagliati.