

FARAONA

metti una regina in forno

Godersi al meglio il più chic dei pennuti è l'antidoto perfetto a una domenica fredda e piovosa

Testo Sara Porro Foto Francesco Van Straten



Guardando una faraona, con la sua espressione arcigna e l'elegantissima livrea a pois bianchi e neri, penso sempre che le manchino solo gli occhiali da sole per essere davvero chic. Succede quando vado nel piccolo allevamento biologico dove mi rifornisco. Quando si parla di carne, un buon cuoco dev'essere un perfetto chirurgo, e io mi sento chiamata in causa per conclamata inettitudine (anche se mi piace pensare che sarei stata un buon medico, se non avessi paura del sangue). Per fortuna questa ricetta è facilissima, creata da una delle più brave autrici di testi di cucina, l'amorevole Annalisa Barbagli. Basta seguirla, senza lesinare

sulla pancetta perché la faraona non ha la pelle spessa e grassa del pollo e, cucinata arrosto, va protetta. Ci vuole qualche ora, ma con molti tempi morti. Mentre riposa, abbandonatevi pure sul divano con una tazza di cioccolata e risolvete on line lo shopping natalizio. Non vi pare una domenica perfetta? Migliorerebbe solo sostituendo la cioccolata con del punch all'arancia. Potreste assopirvi, ma la faraona pazienterà.

Preparazione

Fiammeggiare la faraona, cioè bruciare sul fornello le piumette residue. Spuntare le ali, svuotarla (in alternativa, trovate qualcuno cui affidare queste operazioni in outsourcing). Preparare un trito finissimo con aglio, salvia e rosmarino, aggiungere mezzo cucchiaino di sale e generoso pepe appena macinato. Mescolare. Ungere la faraona con un filo di olio, spolverarla con il trito aromatico distribuendolo bene anche all'interno. Avvolgere in un foglio di alluminio e lasciare

riposare per qualche ora in frigorifero. Riscaldare il forno a 180 gradi. Avvolgere il petto con tre o quattro fettine sottili di pancetta arrotolata, fermandole con qualche giro di spago. Le rimanenti andranno all'interno. Sistemare la faraona in una teglia (che la contenga di misura) con due cucchiai d'olio extravergine d'oliva, infornare per un'ora e mezza girandola tre o quattro volte. Di tanto in tanto, versare un goccio di vino bianco sul fondo della teglia. Ripetere tra sé e sé: "Belle cose accadono a chi sa aspettare". A fine cottura, lasciare riposare la faraona nel forno spento per dieci minuti, eliminare la pancetta ormai bruciata, fare le porzioni.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 faraona di circa 1 kilo
2 spicchi d'aglio
1 rametto di rosmarino
3-4 foglie di salvia
½ cucchiaino di sale fino
pepe appena macinato
olio extravergine di oliva
5-6 fettine di pancetta
½ bicchiere
di vino bianco

IL VINO: BRIC DU LUV

La barbera è uno dei pochi vini femminili anche nel nome. Ricca di sfumature è perfetta per accompagnare la carne delicata della faraona. Un tempo vino da pasto, negli ultimi decenni è stata trasformata in principessa da vigneron sensibili. Tra questi Beppe Caviola, enologo e consulente di molte cantine in tutta Italia, che in proprio produce, giocando sul cognome, come Ca' Viola. La sua Bric du Luv è preziosa, speziata, di un rosso rubino e con venature (ovviamente) violacee: godetevela in un bicchiere ampio e panciuto (info: caviola.com). Pietro Cheli