
Faraona in crosta di sale con salsa di senape

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Ricetta non particolarmente difficile che potreste servire con un giro di olio extravergine d'oliva in alternativa alla salsa di senape, per rendere il piatto molto più leggero ma ugualmente appetitoso.

Ingredienti per 6 persone

Per la faraona:

1 faraona non molto grande, 3 kg sale grosso, 3 albumi, 2 limoni, 1 arancia, 4 spicchi di aglio, 2 manciate di erbe aromatiche fresche (salvia, rosmarino, timo, maggiorana, erba cipollina, ecc.), un cucchiaio di erbe aromatiche essiccate (origano, timo), pepe rosa in grani, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, q.b. di sale fino e pepe nero.

Per la salsa di senape:

50 grammi di burro, 1 porro finemente tritato, 125 ml di panna fresca, 1 bicchierino di cognac, 4 cucchiaini di senape, 3 cucchiaini di miele, 1 pizzico di peperoncino, q.b. di sale.

Preparazione

Per la faraona:

Pulire e lavare la faraona. Asciugarla e massaggiare l'interno con olio d'oliva. Inserire nella cavità 3 spicchi d'aglio con la camicia, le erbe aromatiche fresche e un limone intero al quale avrete operato delle fessure. Regolare di sale (non molto) e di pepe.

In una ciotola mettere il sale grosso, un cucchiaio di erbe aromatiche secche, qualche granello di pepe rosa, uno spicchio di aglio tritato, una manciata di erbe aromatiche fresche tritate, la scorza di un limone e di un'arancia tagliate a *julienne*. Mescolare il tutto con gli albumi.

In una teglia da forno, disporre, incrociandoli, dei fogli di carta da forno precedentemente bagnati e strizzati, stendervi sopra metà del composto di sale e spezie, quindi adagiarvi la faraona. Ricoprire con il resto del sale e chiudere con la carta da forno. Cuocere nel forno preriscaldato a 180°C per circa un'ora e mezza.

Rompere la crosta ed eliminare con cura la crosta di sale ed erbe aromatiche e dividere in parti la faraona. Servire con la salsa di senape.

Per la salsa di senape:

Far appassire in 50 grammi di burro il porro finemente tritato, sfumare con un bicchierino di cognac. Aggiungere la senape, il miele, un pizzico di peperoncino e regolare di sale. Cuocere a fuoco moderato per alcuni minuti. Terminare aggiungendo la panna fresca ed amalgamare con cura.