

QUBÌ

q.b.
quanto basta

Mensile di gusto e buongusto nell'euroregione | SETTEMBRE 2025 | euro 4,50 Poste Italiane s.p.a.
Spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 convertito in Legge 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, NE/UD



Ricette con i fichi

Vini a piede franco

Bajta e Rouna
perle del Carso

Castagne e cuccumella

Lettere da Venezia
e da Vienna

LA ZUCCA NON SOLO UN SAPORE
MA
UNO STATO D'ANIMO DI STAGIONE

qb | LE RICETTE DEL RIENTRO

ROLLÉ DI FARAONA FARCITA SALSA AL VIN SANTO E BIETOLE

Ci piace considerarla una ricetta del rientro, con gusto e calore autunnale, dopo un'estate di piatti leggeri e freschi. Un vero inno alla convivialità.

INGREDIENTI (per 4 persone)

- 1 faraona disossata da circa 1 kg
- 500 g di bietole
- 100 ml di Vin Santo
- 2 rametti di rimo
- 2 foglie di salvia
- 5 prugne essiccate
- 150 g di cipolla, 100 g di carota, 50 g di sedano
- olio extravergine di oliva q. b.

Per la salsa al Vin Santo

- gli ossi della faraona
- cipolla, carota e sedano
- 50 ml di Vin Santo
- acqua q. b.

FATE COSÌ

Salsa al Vin Santo

In una casseruola scaldate un filo di olio e tostate le ossa della faraona con sedano, carota e cipolla. Sfumate con il Vin Santo prestando attenzione alle possibili fiamme; una volta evaporato l'alcool, coprite con 1 litro di acqua fredda.

Dopo circa un'ora dal bollore, filtrate con un colino fine e fate ridurre fino a ottenere la consistenza desiderata.

Bietole

Mondate le bietole e spadellatele con un cucchiaio di olio a fuoco alto.

Riponetele su carta assorbente e aggiustate di sale prima di impiattare.

Farcia

Pulite i fegatini della faraona dalle parti verdi.

Tritate metà del sedano, carota e cipolla; soffriggete in 2 cucchiaini di olio con la salvia.

Aggiungete il fegato, fatelo dorare, quindi sfumate con 50 ml di Vin Santo.

Frullate il composto e lasciate raffreddare.

Rollé di faraona

Eliminate eventuali residui del disosso. Su un foglio di carta forno leggermente più grande di 5 cm per lato, stendete un filo di olio e adagiatevi la faraona sul lato della pelle. Condite con timo, sale e pepe.

Nel centro, con una *sac à poche*, distribuite la farcia di fegato e adagiatevi le prugne denocciolate.

Arrotolate come una caramella e cuocete in forno ventilato a 200 gradi per 20 minuti.

Fate riposare a forno aperto per 5 minuti prima di tagliare il rollé a fette.

Impiattamento

Adagiate un nido di bietole sul piatto, posizionate le fette di faraona e nappate con la salsa al Vin Santo aggiustata di sale.

Ricetta dello chef Fabrizio Renna del Ristorante Arno, FH55 Grand Hotel Mediterraneo.

QUBI
Settembre 2025

