LA CANZONE CUCINATA · TRACCIA 8

dalla canzone «La madre e il viaggiatore» di Andrea Marzi



Faraona in porchetta con castagne, zucca e aceto balsamico

La ricetta di **Ivan Poletti** (chef), Polpette e Crescentine, via dei Fornaciai 9/3, Bologna.

INGREDIENTI PER 4/6 PERSONE

- una faraona disossata e farcita con impasto di salsiccia
- 500 g di zucca violina
- 500 g di castagne
- aceto balsamico q.b.
- rosmarino
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

PREPARAZIONE

1. In una casseruola fate rosolare con olio evo e rosmarino la faraona imbastita a porchetta, aggiungete 2 bicchieri d'acqua e coprite con un coperchio mettendo al minimo il fuoco. Serviranno circa 50/60 minuti di cottura.
2. La zucca e le castagne invece mettetele in forno, le castagne castrate e la zucca a spicchi; una volta cotte le castagne andranno pulite.
3. **Impiattamento.** In un piatto piano appoggiate 2 spicchi di zucca, scaloppate 3 fette di faraona adagiandole a ventaglio sulla zucca. Per finire: a pioggia le castagne e l'aceto balsamico a crudo con un filo di olio evo.

Ascolta «La madre e il viaggiatore», leggi il testo e guarda il quadro di Michele Ferri ispirato alla canzone:
www.andreamarzi.it/canzone-cucinata/la-madre-e-il-viaggiatore/