

Isabella Prezioso: Un pensiero sentito prima della ricetta Faraona e Melagrana



Summonte. Isabella Prezioso, Titolare e Chef della Locanda La Molara, presenta una ricetta gustosa, particolare, ed anche pò nuova, innovativa da "offrire" a chi ha voglia di cucinare e mettersi alla prova dei fornelli visto che il "lockdown" di questi giorni natalizi che portano al nuovo anno "costringe" a non "visitare" i Ristoranti come questo ai "piedi" di Montevergine; Faraona e Melagrana.

Prima delle degli "ingredienti" una riflessione profonda e sentita di Isabella, Donna sensibile sull'annus horribili dovuto alla Pandemia COVID : "Il mio pensiero va tutte le persone che il 2020 ha portato via ed a quanti stanno lottando per uscire da questo tunnel di sofferenza. Un altro pensiero sento di dedicarlo e doverlo ai Medici ed agli Infermieriche rischiano in prima linea ogni giorno".

Torniamo alla ricetta di Isabella, Chef di livello eccelso, superiore, raffinato, elegante che "abbina" la semplicità della tipicità alla "eleganza" della pietanza sempre e comunque nuova, ogni volta è uno scoprire.

La Faraona (Mitrata, Numida Meleagris) di Isabella:

-
- Il primo step riguarda la marinatura;
 - Faraona tagliata a pezzi;
 - Chicchi di 2 Melagrane, pepe sale erbe (un trito di rosmarino timo salvia) pezzi di carote sedano cipolla vino bianco scorza di limone, tutti in una ciotola e marinare per 2 ore

Poi: - Con l'olio in padella, il lardo tagliato in padella da rosolare.

- Prendere i pezzi della faraona ben strizzati dalla parte della pelle e rosolarli, girare ed aggiungere il vino della Marina tira.

Una volta evaporato prendiamo una teglia con carta da forno e li mettiamo in fila con la parte sopra senza pelle anche il fondotinta cottura.

Tutto il restante della marinatura va sulla faraona

Mettere sopra la carta da forno ed pochino di altro vino bianco ed in forno ben caldo a 180 gradi per 30 minuti.