

ROLLÈ DI FARAONA FARCITA CON FEGATO, SALSA AL VIN SANTO E BIETOLE

Publicato il 26 Agosto 2025 di Alessandra Giardino



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



Dopo un'estate di piatti leggeri e freschi, lo chef Fabrizio Renna propone un piatto che coccola con gusto e calore autunnale

Con l'arrivo dell'autunno, dopo mesi di pasti leggeri a base di pesce e insalate fresche, lo chef Fabrizio Renna dell'**FH55 Grand Hotel Mediterraneo** invita a riscoprire il piacere di un piatto che scalda cuore e palato. Il "Rollè di Faraona farcita col suo fegato, salsa al Vin Santo e bietole" è un vero inno alla convivialità: la carne tenera e succulenta, arricchita da una farcia aromatica e avvolgente, si sposa con la dolcezza delle prugne e la profondità della salsa al Vin Santo, mentre le bietole fresche e croccanti completano l'armonia dei sapori, rendendo ogni boccone un'esperienza di gusto e di comfort raffinato.

Un piatto creato dallo chef con ingredienti di altissima qualità: la **faraona disossata**, morbida e succulenta, perfetta per essere farcita e arrotolata; i **fegatini**, che conferiscono profondità e intensità alla farcia; le **prugne secche**, dolci e vellutate, che contrastano e armonizzano i sapori; le **bietole fresche**, croccanti e dal colore verde brillante, che accompagnano e rinfrescano il piatto; le **verdure aromatiche** come sedano, carota e cipolla, che danno corpo alla salsa al Vin Santo, insieme all'olio extravergine di oliva e alle erbe aromatiche, **timo e salvia**, che esaltano ogni nota gustativa. Il **Vin Santo**, infine, dona alla salsa e alla farcia un aroma dolce e avvolgente, completando l'equilibrio dei sapori.

ROLLÈ DI FARAONA FARCITA COL SUO FEGATO, SALSA AL VIN SANTO E BIETOLE

Ingredienti per 4 persone:

- Faraona disossata 1 da circa 1 kg
- Bietole 500 g
- Vin Santo 100 ml
- Timo due rametti
- Prugne secche 5 di n.
- Sedano 50 g

- Carota 100 g
- Cipolla 150 g
- Olio extravergine di oliva 50 ml
- Salvia due foglie

Per la salsa al Vin Santo:

- Ossature della faraona
- Sedano, carota e cipolla (come sopra)
- Vin Santo 50 ml
- Acqua q.b.

Procedimento:

Salsa al Vin Santo:

In una casseruola scaldare un filo di olio e tostare le ossa della faraona con sedano, carota e cipolla.

Sfumare con il Vin Santo prestando attenzione alle fiamme; una volta evaporato l'alcool, coprire con 1 litro di acqua fredda.

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

Bietole:

Mondare le bietole e spadellarle a fuoco alto con un cucchiaino di olio.

Riporle su carta assorbente e aggiustare di sale prima di impiattare.

Farcia al fegato:

Pulire i fegatini della faraona dalle parti verdi.

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

Aggiungere il fegato e dorare, quindi sfumare con 50 ml di Vin Santo.

Frullare il composto e raffreddare.

Rollè di faraona:

Eliminare eventuali residui del disosso.

Su un foglio di carta forno leggermente più grande di 5 cm per lato, stendere un filo di olio e adagiare la faraona sul lato della pelle.

Condire con timo, sale e pepe.

Nel centro, con un sac à poche, distribuire la farcia di fegato e adagiare le prugne denocciolate.

Arrotolare come una caramella e cuocere in forno ventilato a 200°C per 20 minuti.

Far riposare a forno aperto per 5 minuti prima di tagliare a rondelle.

Impiattamento:

Adagiare un nido di bietole sul piatto, posizionare le rondelle di faraona e nappare con la salsa al Vin Santo aggiustata di sale.

Dopo un'estate di piatti leggeri, il rollè dello chef **Fabrizio Renna** è un ritorno alla cucina calda e

confortante. Ideale da preparare a casa per una cena speciale o da gustare direttamente al **Ristorante Arno**, immersi nell'eleganza dell'FH55 Grand Hotel Mediterraneo.

