

INSALATA DI FARAONA ARROSTO, MELOGRANO E RIDUZIONE DI BALSAMICO

Un'insalata raffinata e leggera, ideale per le feste.

Tempo preparazione: 3 ore

Difficoltà: Facile

4 persone

Ingredienti:

- 1 faraona Filiera Valore Bennet
- 250 gr di insalata belga
- 1 melograno
- 1 patata
- 1 carota
- 2 coste di sedano
- 175 ml di aceto balsamico
- 1 cucchiaio di miele d'acacia
- 80 gr di burro Bennet
- Q.b. di sale Bennet
- 4gr di sale



Procedimento

Bollire la faraona con carota, sedano e patata per 2 ore e mezza. Pulirla togliendo tutta la carne dalle ossa, eliminando anche la pelle e sminuzzare la carne con un coltello. Spadellare la carne con il burro, sale e pepe.

In un pentolino unire aceto e miele, ridurre sul fuoco del 50% e lasciar raffreddare completamente.

Sgranare il melograno e pulire l'insalata. Comporre l'insalata adagiando melograno e faraona nella foglia di insalata belga, infine aggiungere sopra un po' di riduzione di aceto balsamico.