FARAONA AL LARDO E PINOT NERO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 faraona
- 300 g di lardo a fettine sottili
- 50 cl di vino pinot nero
- 1 tazza di fondo bruno
- 1 noce di burro
- sale
- pepe
- alcuni rametti di timo

Fiammeggiate la faraona, pulitela e insaporitela con sale, pepe e timo.
Avvolgetela tutta con fettine di lardo e legatela.
Lasciatela riposare in frigo per 24 ore.
A forno molto caldo arrostite la faraona per 40 minuti circa evitando di aprire il forno per non fermare la cottura, in modo che la faraona risulti croccante all'esterno.
Toglietela dal tegame, sgrassate il fondo e deglassate con il Pinot nero.
Lasciate asciugare di circa metà e aggiungete il fondo di carne, tenendolo sul fuoco ancora qualche minuto.
Filtrate il brodo, aggiustatelo di sale e fateci sciogliere una noce di burro.
Tagliate la faraona in 4 parti, disponetela sui piatti e irrorate con il fondo.