FARAONA ALL'ANANAS

Ingredienti per 6 persone:

- 1 faraona
- 2 coste di sedano
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 ananas
- 25 cl di panna
- 30 g di burro
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- brodo
- sale
- pepe

In un tegame scaldate burro e olio e rosolatevi la faraona tagliata a pezzi.
Quando hanno preso colore, salate, pepate, aggiungete la cipolla, la carota, il sedano, l'aglio e l'ananas (tenetene da parte due fette) a pezzetti.
Fate leggermente dorare, quindi bagnate con il brodo.
Coprite e cuocete a fuoco basso per un'ora.
Togliete la carne e tenetela al caldo.
Staccate il fondo di cottura, versatelo nel passaverdure e mettete nel tegame la crema ottenuta.
Aggiungete la panna e fate addensare un po'.
Disponete i pezzi di faraona sul piatto da portata, copriteli con la salsa e guarnite con il restante ananas a fettine.