FARAONA PROFUMATA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 faraona
- 100 g di olive nere
- 2 spicchi di aglio
- 1 carota
- 1 rametto di rosmarino
- 1 costa di sedano
- prezzemolo
- 500 g di pomodori maturi
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Tagliate a pezzi la faraona e fatela rosolare in una pentola piuttosto grande con olio d'oliva, rosmarino e aglio.
Aggiustate di sale e pepe, bagnate col vino bianco e fate cuocere per una decina di minuti a fuoco basso.
Intanto tritate finemente la carota, il sedano e il prezzemolo.
Aggiungete alla carne e cuocete per 10 minuti a pentola coperta.
Aggiungete infine i pomodori tagliati a pezzetti e le olive.
Completate la cottura e servite ben caldo.