FARAONA NEL COCCIO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 faraona di 1 kg e 300 gr circa,
- 40 gr di burro,
- 24 cipolline fresche,
- 1 bel fungo porcino (o champignons),
- 1 bicchiere di Porto,
- 2 cucchiai di sugo d 'arrosto,
- sale,
- 1 recipiente di cottura di coccio resistente al forno con coperchio.

Procuratevi un "coccio" di terra che sia in grado di resistere al fuoco.
Pulite, passate alla fiamma, lavate ed asciugate la faraona, tagliatela in quattro parti e fatela rosolare al burro nel coccio di terra.
Quando sarà ben rosolata, abbassate il fuoco; salate e coprite il recipiente lasciando cuocere ancora per un quarto d'ora.
Aggiungete poi le cipolline, che avrete fatto precedentemente rosolare al burro in un tegamino; inoltre, il fungo porcino tagliato a pezzi e fatto rosolare al burro in altro tegamino.
Innaffiate con il Porto e aggiungete il sugo d'arrosto, regolate il sale e, dopo che il vino sarà evaporato, lasciate raggiungere la cottura a fuoco lento con recipiente coperto.