FARAONA AL MELOGRANO

Ingredienti per 4 persone.

- 4 petti di faraona,
- 2 melograni,
- 1/2 cipolla,
- 1 tazza di brodo,
- 1 spruzzata di vino rosso,
- olio,
- sale quanto basta.

Scottare, imbiondire e salare in padella i petti di faraona con un pò d'olio. Quando la faraona avrà preso un bel colore biondo aggiungere la cipolla tritata finemente e farla rosolare a fuoco vivace. Prendere i melograni, sbucciarli e unirli ai petti di
faraona. Il tutto deve cuocere a fuoco moderato per 10 minuti.
Spruzzare quindi con del vino rosso e aggiungere il brodo.
Continuare la cottura finchè il brodo sarà tutto evaporato. Servire ben caldo.