FARAONA CON POMODORI E OLIVE 2

Ingredienti per 4 persone:

- Una faraona di kg. 1,2 circa,
- una cipolla di media grossezza,
- 2 bicchieri di vino rosso,
- pomodoro n°3 maturi,
- g. 100 di oliva verde snocciolate,
- una manciata di prezzemolo tritato,
- un poco di farina olio,
- sale e pepe.

Lavate, sventrate e tagliate a pezzi la faraona. Infarinatela e fatela colorire in un tegame con l'olio caldo. Salate, pepate e unite la cipolla tritata. Quando avrà preso colore, bagnate con il vino rosso: lasciatelo evaporare a fuoco vivace, quindi aggiungete i pomodori spezzettati.
Un quarto d'ora prima che termini la cottura, mescolate al tutto le olive a pezzi e, poco prima di spegnere cospargete di prezzemolo tritato.