

FARAONA AI CARCIOFI 1

Ingredienti per 6 persone:

- 1 faraona di 1500 g
- 6 carciofi
- 1 bicchierino di cognac
- 25 cl panna
- brodo
- 1 spicchio di aglio
- poca farina
- prezzemolo tritato (facoltativo)
- 100 g di burro
- 1 limone
- sale
- pepe

Pulisci bene i carciofi, eliminando le foglie dure; dividili a metà, tagliali a fettine e tuffali in acqua fredda acidulata col succo del limone.

Prepara la faraona, pulendola, fiammeggiandola e tagliandola a pezzi che infarinerai leggermente.

Soffriggila nel burro fuso con lo spicchio d'aglio che eliminerai dopo la consueta doratura.

Rosola la bestiola, aggiungi sale e pepe, spruzza col cognac, lascia evaporare e quindi aggiungi il brodo.

Lascia cuocere incoperchiando.

Quando il sugo si sarà ristretto, aggiungi la panna (e il latte, eventualmente) e continua la cottura.

20 minuti prima di togliere dal fuoco, aggiungi le fettine di carciofo ben scolate.

Lascia palpore e, prima di servire, aggiungi il prezzemolo tritato, se ti va.