
FARAONA ALLE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 faraona
- olio d'oliva
- timo
- maggiorana
- pepe
- 1 bicchierino di vino bianco secco
- sale
- 300 g di olive verdi

Pulite la faraona, lavatela, mettete all'interno sale, pepe, un rametto di timo e di maggiorana, un terzo delle olive snocciolate, cucite l'apertura.

Legate la faraona, fatela dorare in un po' d'olio d'oliva, salatela, mettete nel tegame un po' di timo e maggiorana. Cuocete coperto per circa due ore.

Un quarto d'ora prima di toglierla dal fuoco aggiungete il resto delle olive, spruzzate col vino, fate evaporare. Tagliate a quarti la faraona, mettetela su un piatto da portata, contornatela con le olive e servite.