

FARAONA ARROSTO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 faraona
- 50 g di pancetta a fettine
- rosmarino
- 2 foglie di salvia
- 40 g di burro
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- pepe

Pulite la faraona, salatela, pepatela internamente, farcitela con rosmarino, salvia, una fettina di pancetta e una noce di burro.

Coprite il petto con la restante pancetta e fermatela con lo spago bianco da cucina.

Salate e pepate esternamente, poi rosolate la faraona in un tegame con burro e olio.

Quando è colorita, bagnatela con metà vino.

Lasciate evaporare, coprite e cuocete a fuoco basso per un'ora.

Dieci minuti prima di ritirare dal fuoco togliete le fette di pancetta affinché anche il petto prenda colore.

Diluite il fondo di cottura con il restante vino e fate ridurre della metà.

Versate la salsa sulla faraona tagliata a pezzi e servite.