

FARAONA CON LE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 faraona grande
- 200 g di olive nere
- 200 g di olive verdi
- 1 manciata di capperi
- 2 pomodori maturi
- sale
- pepe

Pulire bene la faraona e mettervi all'interno un composto di olive nere e verdi in uguale misura.

Sistamarla in una casseruola e ricoprirla con i pomodori tritati.

Aggiungere 2 mestoli di acqua, i capperi e coprire con una casseruola di uguale diametro rovesciata per ottenere l'effetto forno.

Sistemare sul fondo, cuocere per 30 minuti.

Al momento di servire, passare il fondo di cottura al passaverdura e servirlo a parte in una salsiera.