

# FARAONA CON VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 faraona
- 1 cavolo verde
- 75 g di lardo
- 100 g di salsiccia
- 1 mazzolino di erbe aromatiche
- 2 cipolle
- 3 carote
- strutto

Lavate e tagliate a grossi pezzi il cavolo; mettetelo in una padella con un cucchiaio di strutto, 1 bicchiere di acqua, sale, pepe, il mazzolino di erbe aromatiche, le cipolline e le carote.

Lasciate cuocere per 10 minuti.

Pulite la faraona e fatela dorare sul fuoco per 20 minuti; poi mettetela in una teglia, insieme al composto aggiungendo la salsiccia tagliata a pezzi e il lardo tagliato a strisce, salate e fate cuocere per 1 ora e mezzo.