
PETTO DI FARAONA CON CREMA DI CAROTE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 petti di faraona
- 1/4 fondo di faraona
- 10 cl di panna fresca
- 1 rametto di rosmarino
- sale
- pepe

Mettete in una pirofila da forno a 250 gradi i petti per 10 minuti circa.

Nel frattempo, a parte unire il fondo di faraona e la panna, farlo ridurre, unire il rametto di rosmarino.

Togliere la faraona dal forno, tagliarla a fettine, napparla con il sugo e servire con purea di carote.

NOTA: il fondo di faraona si ottiene mettendo in un tegame sedano, carota, cipolla, aglio e abbondante rosmarino con la carcassa della faraona nel forno, rosolarlo, bagnarlo con il vino bianco e cuocerlo aggiungendo ogni tanto un goccio di brodo per 34 d'ora; a cottura ultimata schiacciare bene le ossa e passare al colino.