
FARAONA ALLA PANNA E AL MARSALA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 gallina faraona surgelata,
- 1/4 di panna,
- 1/2 bicchiere di Marsala secco,
- burro,
- sale,
- pepe.

Pulite e bruciacchiate all'esterno la faraona, poi lavatela bene anche all'interno e asciugatela.

In una casseruola mettete del burro, poi la faraona e fatela rosolare da tutte le parti bagnandola poco alla volta con del Marsala secco.

Lasciatelo evaporare, regolate di sale e pepe, poi iniziate la cottura aggiungendo poco alla volta un bicchiere colmo di panna.

Fate cuocere a fuoco lento per 30/40 minuti e prima di toglierla fate addensare il sugo e pepate ancora un po'.

Sistematela su di un piatto di portata ben caldo, tagliatela in quattro parti e versatevi sopra il profumatissimo sugo.