
FARAONA CON POMODORI E OLIVE 1

Ingredienti:

- 1 faraona di Kg. 1,2 circa,
- 1 cipolla di media grossezza,
- 2 bicchieri di vino rosso,
- 3 pomodori maturi,
- 100g. di olive verdi snocciolate,
- una manciata di prezzemolo tritato,
- un poco di farina,
- olio,
- sale,
- pepe.

Tagliate a pezzi la faraona. Infarinatela e rosolare in un tegame con l'olio caldo. Salate, pepate e unite la cipolla tritata. Quando avrà preso colore bagnate con il vino; lasciatelo evaporare a fuoco vivace, quindi aggiungete i pomodori spezzetati.

Un quarto d'ora prima che termini la cottura, mescolate al tutto le olive a pezzi e, poco prima di spegnere cospargete di prezzemolo tritato.