

SECONDI PIATTI

## Faraona al ginepro

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 120 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Che buona la **faraona al ginepro**, un classico arrosto di carne che ha un sapore e un profumo incredibile, che si riconoscerebbe tra mille! Se riuscirete poi a procurarvi una faraona ruspante è ancora meglio, il risultato finale, grazie alla consistenza della sua carne, sarà ancora migliore! Le bacche di ginepro, poi si sposano in maniera perfetta con questo tipo di volatile esaltandone il sapore.

Volete sapere come fare un'ottima faraona al ginepro? Seguite il nostro passo passo e verrà ottima!

### INGREDIENTI

FARAONA 1,2 kg  
CUORE DI POLLO 10 gr  
FEGATINO DI POLLO 5 gr  
BACCHE DI GINEPRO 1 cucchiaino da tavola  
SALVIA 2 ciuffi  
VINO ROSSO 500 ml  
BURRO 60 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare un buon piatto di faraona al ginepro per prima cosa schiacciate i chicchi in un mortaio con un pestello, quindi fate a pezzetti i cuori di faraona, quindi andatela a farcire, inserendo in essa la salvia, il ginepro, il burro, salando e pepando in maniera opportuna. Fatto questo, chiudete l'animale con del filo in maniera da sigillarla per bene. In un tegame ampio mettete sciogliere una noce di burro con un po' di olio e qualche bacca di ginepro, quindi gate rosolare la faraona su tutti i lati. Aggiungete il vino rosso e salate. Cuocete in questo modo per circa un'ora e trenta minuti. Servite la faraona al ginepro tagliata al ginepro con riso in bianco e piselli e bagnandola con il sughetto del fondo.

# CONSIGLIO

**Potrei utilizzare anche del pollo normale?**

Sì certo verrà buonissimo anche il pollo.

**Cos'è la faraona?**

La faraona è una varietà di gallina, dalle dimensioni più grosse.

**Dove trovo il ginepro?**

Lo trovi nei supermercati più forniti e nei negozi che vendono spezie.