

SECONDI PIATTI

Bocconcini di faraona al radicchio rosso su pane nero ai semi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

800 g di polpa di faraona
2 porri
1 rametto di rosmarino
1 cespo di radicchio rosso di chioggia
mezzo bicchiere di vino bianco
125 ml di panna liquida
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
120 g di pasta sfoglia
1 cucchiari di erbe officinali tritate
(rosmarino
timo
salvia
santoreggia
melissa e sale marino)
4 fette di pane nero ai semi
sale.

PREPARAZIONE



2 Tritare il porro.

In una casseruola fate rosolare il porro con l'olio ed il rosmarino.



3 Unite la faraona tagliata a bocconcini e il radicchio tagliato a julienne.



4 Sfumare con il vino quindi lasciate cuocere a fuoco dolce.

Appena il radicchio si è appassito e la carne cotta unite la panna liquida e lasciate cuocere fino a quando questa non si è ristretta.

Salate e pepate.



5 In una placca da forno mettete la pasta sfoglia tagliata con una formina e cospargete con il trito di erbe.

Infornate a 200°C per 10 minuti circa.

Servite la faraona con il pane e la pasta sfoglia.

