

SECONDI PIATTI

Faraona agli agrumi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 faraona
sale
pepe
1 arancia
1 limone
stuzzicadenti.

PREPARAZIONE



- 2** Pulire e lavare bene la faraona, spolverizzarla di sale e pepe sia all'esterno che all'interno. Tagliare gli agrumi a metà, spremere sia metà dell'arancia che del limone, mettere le bucce spremute all'interno della cavità della faraona.



- 3** Con il succo degli agrumi spremuti irrorare bene tutta la faraona poi tagliare a fette le altre metà e fermarle su tutta la faraona con l'aiuto di stecchini. Lasciare insaporire in frigorifero per alcune ore.



- 4 Mettere poi in forno a 200° fino a quando le fette di agrumi non siano colorite e caramellate, calcolare circa 45 minuti di cottura, a seconda del tipo di forno.



- 5 Liberare poi dalle fette.



6 Servire ben calda.

