

SECONDI PIATTI

Faraona al tegame

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 faraona
fette di pancette
vino bianco
1 salsiccia
1 limone
aglio
rosmarino
salvia
olio
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Prima di tutto passare sulla fiamma la faraona fatta a pezzi, nel frattempo rosolare in un tegame largo un trito di aglio, rosmarino, salvia.



2 Fasciare ciascun pezzo di faraona con una fetta di pancetta.



- 3 Quando gli odori hanno preso colore mettere la faraona nel tegame e rosolare bene, unendo anche la salsiccia a pezzettini, un po' di succo di limone e qualche pezzo di scorza del limone.



4 Salare, pepare e rosolare il tutto.

Quando la faraona sarà ben rosolata coprire a metà di vino bianco e mettere a fuoco basso, coprire e lasciare cuocere.





