

SECONDI PIATTI

## Faraona alla cacciatora alla romagnola

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

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



### INGREDIENTI

FARAONA 1

LARDO DI MAIALE 100 gr

SCALOGNO 2

SPICCHIO DI AGLIO 1

VINO BIANCO 1 bicchiere

SALE

### PREPARAZIONE

**1** Per preparare la faraona alla cacciatora alla romagnola, si parte dal prendere una faraona, tagliarla a pezzi e lavarla.

Mettere in una padella del lardo e fare rosolare un battuto di aglio, scalogno, aggiungere i pezzi di faraona e far insaporire.

Aggiungere un bicchiere di vino e far evaporare, aggiungere i pomodori a pezzetti senza semi e buccia, sale e pepe, mescolare bene e terminare la cottura.