

SECONDI PIATTI

Faraona arrosto

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

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



INGREDIENTI

- 1 faraona di media grandezza
- 50 g di burro
- 70 g di olio
- 3 spicchi d'aglio
- 3 rametti di rosmarino
- qualche fetta di pancetta arrotolata o lardo
- 1 tazzina di vino bianco
- succo di un limone
- 1 mazzetto di aromi
- pepe
- sale.

PREPARAZIONE

1 Tritare molto bene aglio e rosmarino.



- 2 Lavare bene la faraona, togliendo le piume, se necessario passarla sulla fiamma. Collocare successivamente la faraona in una terrina con il trito precedentemente preparato, i 70 g di olio e il succo del limone e lasciarla marinare per 2 ore circa, avendo cura di girarla più volte.



- 3 Tolta dalla marinatura, metterci all'interno il burro e il mazzetto di aromi. Avvolgere la faraona nelle fette di lardo o di pancetta e disporla in un tegame con l'olio della marinatura e una tazzina di vino bianco; salare e pepare.



- 4 Passare a forno caldo a circa 160° e lasciare cuocere per circa 2 ore, avendo cura di abbassare il forno a 140° dopo mezz'ora dall'inizio della cottura.



5 Una volta terminata la cottura, si può mettere in un tegamino il sugo residuo aggiungendo del brodo e 1 cucchiaio di farina e servire sopra la farona.

