

SECONDI PIATTI

# Faraona con melagrana

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

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



## INGREDIENTI

- 400g di petti di faraona
- 2 fette di pancetta
- 1 melagrana
- 1 cespo di insalata ricciolina
- 3 cucchiai di aceto balsamico
- 1 rametto di rosmarino
- 1 ciuffo di dragoncello e uno di cerfoglio
- 1 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- sale e pepe bianco q.b.

## PREPARAZIONE

- 1 Rosolare al forno con un goccio di olio i petti di faraona conditi e profumati con il rosmarino, avendo cura di mantenerli morbidi internamente.  
Saltare in padella la pancetta tagliata a listarelle.  
Distribuire l'insalatina su un piatto ovale e disporre il petto di faraona tagliato a fettine.  
Condire con la vinaigrette ottenuta con aceto e condita con sale e pepe e aromatizzata

con dragoncello e cerfoglio e infine sgranarvi sopra la melagrana.