

SECONDI PIATTI

# Pintade en capitolade faraona in umido come si usa fare in francia

---

LUOGO: **Europa / Francia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Pintade en capitolate ovvero la faraona cotta in umido come s usa fare in francia.

CAPPERI SOTTO SALE 2 cucchiaini da tavola

VINO BIANCO 250 ml

ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiaino da  
tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tavola

## PREPARAZIONE

**1** Dividete ciascuna faraona di quarti e rosolateli leggermente nell'olio.

Unitevi il brodo e insaporite con sale, pepe, aglio pestato, zucchero ed erbe aromatiche.

Aggiungete l'alloro, il porro, la carota e il sedano e fate cuocere coperto per 25-30 minuti.

**2** Per quanto riguarda la preparazione della salsa, tritate finemente le cipolle, e fatele appassire nell'olio in un'altra padella.

Appena sono imbiondite, unitevi il vino e l'aceto e lasciate cuocere a recipiente coperto finché le cipolle siano dorate.

Solo allora unitevi la polpa di pomodoro e poi i pezzi di faraona, lasciandoli insaporire per circa 5 minuti.

Togliete quindi la carne dal tegame e tenetela in caldo mentre incorporate la panna alla salsa e fate bollire ancora per 3-4 minuti, a fuoco basso e mescolando di frequente.

Unite infine i capperi sciacquati e sgocciolati, regolate di sale e versate la salsa sulla carne.