

SECONDI PIATTI

Spezzatino di faraona porri e funghi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

1 faraona di 1200 g
1 porro
1 spicchio d'aglio
1 cipolla dorata piccolina
5 funghi freschi coltivati
250 g di funghi porcini surgelati
60 g di pancetta a cubetti
3 cucchiaini d'olio
1 noce di burro
1 bicchierino di grappa secca
2 bicchieri di vino rosso
sale.

PREPARAZIONE

1 Togliere le zampe, il collo, le punte delle ali, e le interiora alla faraona poi dividerla in 7 - 8

pezzi.



2 Soffriggere in olio e burro, la pancetta a cubetti.



3 Quindi mettere in casseruola i pezzi di faraona, farli rosolare ben bene e salare leggermente.



4 Mentre la faraona rosola affettare il porro, la cipolla e schiacciare uno spicchio d'aglio in camicia.

Pulire i funghi di coltura eliminando i gambi, tagliarli a pezzi grossolani.



5 Rosolata la faraona unire tutte le verdure e farle appassire a pentola incoperchiata.



6 Unire un bicchierino di grappa secca.



- 7 Fiammeggiare fuori dal fuoco, unire due bicchieri di vino rosso e portare lentamente a cottura.



- 8 Dopo circa 30 minuti la faraona sarà cotta; togliere per prima cosa il petto che deve cuocere meno delle altre parti, poi togliere tutti i pezzi e tenerli in caldo.



9 Frullare tutto il fondo, aggiustato di sale e pepe nero, per ottenere una saporitissima salsa.





10 Servire ben caldo, scaldare anche i piatti da portata.



Per tre porzioni abbondanti

NOTE