

SECONDI PIATTI

Spezzatino di faraona porro e funghi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 35 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 1 faraona da 1 kg e 600 g
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 nocciolo di burro
- 80 g di pancetta a cubetti
- 1 porro
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 8 funghi
- 1 bicchierino di grappa secca
- 2 bicchieri di vino rosso
- sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Dalla faraona togliete le zampe, il collo, le punte delle ali e le interiora.



2 Dividete la parte restante in 9-10 pezzi.



3 In una padella soffriggere nell'olio e nel burro la pancetta.



4 Unite la faraona e fate rosolare aggiungendo poco sale.



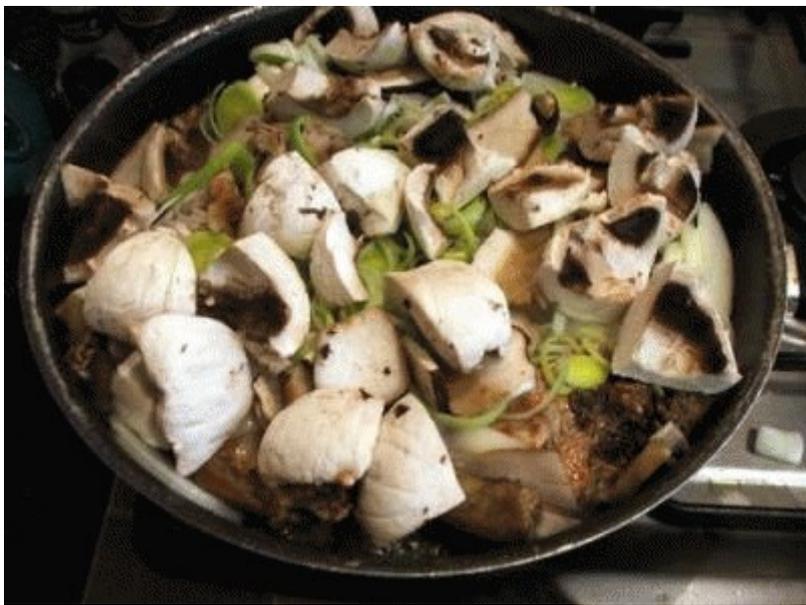
5 Mentre la faraona rosola affettare il porro, la cipolla e schiacciate lo spicchio d'aglio in camicia.



6 Pulite i funghi eliminando i gambi e tagliare a pezzi grossolani.



7 Rosolata la faraona unite tutte le verdure e fatele appassire coprendo con il coperchio.



8 Unite la grappa secca.



- 9 Fate fiammeggiare fuori dal fuoco il vino rosso e portate lentamente a cottura, occorreranno circa 30 minuti.



- 10 Togliete i pezzi di faraona dalla padella e metteteli in caldo (togliete il petto un poco prima perchè tende a seccarsi maggiormente).



- 11 Al fondo unite sale e pepe.



12 Frullare con il minipimer fino ad avere una crema.



13 Servite la faraona con la crema.

