

SECONDI PIATTI

Faraona al ginepro

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 120 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Che buona la **faraona al ginepro**, un classico arrosto di carne che ha un sapore e un profumo incredibile, che si riconoscerebbe tra mille! Se riuscirete poi a procurarvi una faraona ruspante è ancora meglio, il risultato finale, grazie alla consistenza della sua carne, sarà ancora migliore! Le bacche di ginepro, poi si sposano in maniera perfetta con questo tipo di volatile esaltandone il sapore.

Volete sapere come fare un'ottima faraona al ginepro? Seguite il nostro passo passo e verrà ottima!

INGREDIENTI

FARAONA 1,2 kg
CUORE DI POLLO 10 gr
FEGATINO DI POLLO 5 gr
BACCHE DI GINEPRO 1 cucchiaio da tavola
SALVIA 2 ciuffi
VINO ROSSO 500 ml
BURRO 60 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare un buon piatto di faraona al ginepro per prima cosa schiacciate i chicchi in un mortaio con un pestello, quindi fate a pezzetti i cuori di faraona, quindi andatela a farcire, inserendo in essa la salvia, il ginepro, il burro, salando e pepando in maniera opportuna. Fatto questo, chiudete l'animale con del filo in maniera da sigillarla per bene. In un tegame ampio mettete sciogliere una noce di burro con un po' di olio e qualche bacca di ginepro, quindi fate rosolare la faraona su tutti i lati. Aggiungete il vino rosso e salate. Cuocete in questo modo per circa un'ora e trenta minuti. Servite la faraona al ginepro tagliata al ginepro con riso in bianco e piselli e bagnaandola con il sughetto del fondo.

CONSIGLIO