

SECONDI PIATTI

## Faraona ai porcini e verza

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

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



### INGREDIENTI

1 faraona da 1  
3 kg  
500 g di cavolo verza  
1 o 2 confezioni da 80 g di funghi porcini  
surgelati  
50 g di burro  
50 cl d'olio  
brodo di carne  
3 spicchi aglio  
rosmarino  
sale  
pepe.

### PREPARAZIONE

- 1 Pulire la faraona, salarla e peparla dentro e fuori e metterla in una teglia con il burro e 2 cucchiai d'olio. Infornare a 150°C per almeno 1 ora, rigirandola spesso e scolandola del

sangue che eventualmente si depositasse all'interno.



- 2 Nel frattempo, in un tegame piuttosto ampio, rosolare l'aglio con il rosmarino e togliere l'aglio prima che colori. Aggiungere i porcini e mescolare velocemente.



- 3 Aggiungere la verza tagliata grossolanamente, aggiustare di sale e pepe, aggiungere il brodo, coprire il tegame e lasciar cuocere per circa 30 minuti.



- 4 Quando la faraona è quasi cotta, occorrono almeno 90 minuti, scolare i grassi dalla teglia e unire le verze e i porcini. Se sono troppo brodose lasciare i liquidi nel tegame. Coprire la teglia con la carta stagnola e infornare a 180° per altri 15 minuti. Se occorresse, togliere la copertura e finire la cottura per altri 10 minuti. Tagliare la faraona a pezzi, distribuirla in un piatto di portata e accompagnarla col suo condimento.

