

SECONDI PIATTI

Faraona alla cacciatora alla romagnola

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

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



INGREDIENTI

FARAONA 1
LARDO DI MAIALE 100 gr
SCALOGNO 2
SPICCHIO DI AGLIO 1
VINO BIANCO 1 bicchiere
SALE

PREPARAZIONE

- 1** Prendere una faraona, tagliarla a pezzi e lavarla.
Mettere in una padella del lardo e fare rosolare un battuto di aglio, scalogno, aggiungere i pezzi di faraona e far insaporire.
Aggiungere un bicchiere di vino e far evaporare, aggiungere i pomodori a pezzetti senza semi e buccia, sale e pepe, mescolare bene e terminare la cottura.