

SECONDI PIATTI

Petto di faraona ai prugnoli

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

Petto di faraona
prugnoli
carote
sedano
rosmarino
lardo

PREPARAZIONE

- 1 Prendere un petto di faraona, fargli delle incisioni e disporci dentro dei piccoli prugnoli, coprire poi la faraona con lardo e farla soffriggere in padella, con aglio, sale e verdure miste (carote, sedano e rosmarino).

Affettare i prugnoli e passarli in padella. Quando il petto di faraona è cotto, utilizzare il suo sugo e passarlo al mixer assieme al "brodo" dei prugnoli, aggiungendo un cucchiaio di farina.

Tagliare quindi il petto a fette e servire con sopra i prugnoli e il sugo di cottura.