

# FARAONA AL LATTE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 faraona di 1000 g
- 4 fette di pancetta
- 30 g di burro
- olio d'oliva
- 1 bicchierino di brandy
- 1/2 bicchiere di vino marsala
- 1 bicchiere di latte
- sale

Tagliate la faraona in 4 pezzi.

Mettete in un largo tegame olio e burro, rosolate adagio le fette di pancetta.

Unite la faraona appoggiando i quattro pezzi distanti l'uno dall'altro.

Fateli rosolare bene, poi aggiungete il brandy.

Fate evaporare e poi unite anche il marsala.

Coprite e aggiungete poco per volta il latte, fino a completa cottura.