

FARAONA AL LATTE 2

Ingredienti per 4 persone:

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

Tagliare la faraona in 4 parti.

In un tegame far rosolare la pancetta in olio e burro a fuoco dolce.

Unire i pezzi di faraona e farli rosolare bene.

Salarli e bagnare con il brandy, farlo evaporare poi versarvi il marsala.

Coprire il tegame e cuocere la faraona unendo il latte poco per volta fino a completa cottura.