

FARAONA AL VINO ROSSO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 faraona
- 2 cipolle
- 40 g di burro
- 50 g di pancetta
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 20 g di funghi secchi
- 100 cl vino rosso
- 100 g di salsiccia
- 1 pizzico di noce moscata
- farina
- sale
- pepe

In un tegame scaldate 30 g di burro con l'olio, la pancetta e le cipolle tritate.

Tagliate la faraona a pezzi, infarinateli e rosolateli per un quarto d'ora nell'intingolo.

Salate, pepate, insaporite con un pizzico di noce moscata e bagnate con il vino.

Coprite e cuocete a fuoco basso per un'ora.

Ritirate la carne dal tegame e tenetela al caldo.

Diluite il fondo di cottura con un po' d'acqua tiepida, unite i funghi ammollati e ben strizzati, la salsiccia sminuzzata, il burro avanzato e cuocete 20 minuti.

Servite la faraona coperta con la salsa.