

# FARAONA ALLE CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 faraona grande
- 4 cipolle
- 2 bicchieri di vino bianco
- 25 cl di panna
- sale
- pepe

Portare una casseruola al giusto grado di calore, inserirvi la faraona a farla rosolare bene sino ad indorarla da tutte le parti.

Aggiungere le cipolle tagliate a rondelle e 2 bicchieri di vino bianco.

Chiudere con il coperchio e cuocere per 30 minuti.

Al momento di servire unire la panna al fondo di cottura e amalgamare bene.