

FARAONA ALL'ORTOLANA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 faraona
- alcune foglie di salvia
- 1 costa di sedano
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 30 g di burro
- 8 cipolline
- 3 patate
- 300 g di zucca
- vino bianco
- sale
- pepe

Tagliate a pezzi la faraona e rosolateli con 30 g di burro e tre cucchiaini d'olio, alcune foglie di salvia e una costa di sedano tritato, sale, pepe.

Spruzzate ogni tanto un po' di vino.

In un altro tegame scaldate la stessa quantità di burro e olio e cuocetevi per 40 minuti a le cipolline intere, patate e zucca a dadini, salate e pepate.

Riunite verdure e faraona in un recipiente, cuocete in forno a 180°C per circa mezz'ora.