

FARAONA DELIZIA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 faraona di 1200 g
- 100 g di prosciutto crudo
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchiere di vino marsala secco
- 3 foglie di salvia
- 200 g di burro
- 300 g di fegatini di pollo

Salate internamente la faraona e mettete la salvia; avvolgetela nel prosciutto e fatela rosolare nel solo vino bianco. Aggiungete il burro a pezzi e portate la cottura a 3/4. Togliete la faraona e nel sugo mettete il marsala e i fegatini. Quando sono cotti passateli per ottenerne una crema. Tagliate la faraona a pezzi, unitela alla crema e fate cuocere.