

FARAONA PANNA E LIMONE

Ingredienti per 6 persone:

- 1 faraona
- 50 g di burro
- 1/2 bicchiere di panna
- 1/2 limone
- sale
- pepe

Pulite e lavate la faraona.

Asciugatela con cura.

Tagliatela a pezzi e rosolateli a fuoco vivace con il burro.

Salate e pepate.

Coprite, abbassate il fuoco e cuocete per un'ora circa.

A un quarto d'ora da fine cottura aggiungete la panna e mescolate bene in modo che venga assorbita dalla carne.

Disponete sul piatto da portata e spruzzate con il succo di limone.