



Faraona con Verdurine - [Visualizza sul sito](#)
di Teresa

secondi piatti - cacciagione - verdure - carne

Ingredienti:

- una faraona (o un fagiano, o petti d'anatra, o pollo ruspante) senza pelle;
- ¼ di cipolla;
- 1 scalogno piccolo;
- 1 costa di sedano;
- ½ carota;
- 1 spicchio d'aglio;
- 2 bacche di ginepro;
- salvia, rosmarino, prezzemolo;
- ½ foglia di alloro;
- olio extravergine di oliva;
- sale, pepe;
- vino bianco secco o chiaretto (o acqua, per motivi di dieta).

Rosolate le verdure tagliate a coltello in un po' d'olio.
Quando saranno appassite unite gli aromi e la faraona tagliata a pezzi.
Fatelo colorire, salate e pepate.
Sfumate con un po' di vino, poi coprite e fate cuocere a fiamma bassa.

