

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Faraona in umido

Chi non vuole la faraona può usare ilpollo !!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- faraona - 1
- cipolla - 1
- rosmarino - 1 rametto
- olio - q.b.
- sale - q.b.
- vernaccia o vino bianco buono - 300 ml

Preparazione

Prendete la faraona e fatela in tanti pezzi della stessa grandezza. In un tegame mettete un filo d'olio e vi mettete a rosolare la carne. Aggiungete un bella cipolla tagliata molto sottilmente e del rosmarino. Coprite, fate appassire e poi salate. Ricoprite la carne con il vino e fate cuocere fino a quando il sughetto si sarà ristretto e avrà assunto un bel colore dorato. Anche questo piatto se viene preparato in anticipo diventerà più buono!!!

