Faraona al rosmarino e ginepro

scritto da Mirko Achermann | 31 Dicembre 2021
Per 4 – 6 persone

Ingredienti:

- Faraona
- Rosmarino
- Bacche di ginepro
- Aceto
- Panna
- Vino bianco

Preparazione:

Far rosolare bene la faraona da tutte le parti in una pentola dopo averla ben salata e pepata.

Preparare nel forno una teglia alta con coperchio (non indispensabile) con burro; adagiarvi la faraona e bagnare con del vino bianco.

Cuocere per circa 35-40 minuti.

Di tanto in tanto, bagnare con il suo sughetto.

A cottura quasi ultimata aggiungre un trito di rosmarino, di bacche di ginepro (poche), uno spruzzo d’aceto e un goccio di panna.
Lasciar tirare il sugo e quindi tagliare il volatile.