Faraona con olive, pinoli e contorno di patate arrosto

Taglia a pezzi la faraona. In una padella fai soffriggere l’aglio e lo scalogno tritati, aggiungi la faraona, fai rosolare, sfuma con il vino bianco, regola di sale, pepe e rosmarino. Metti un dito di acqua con un pizzico di brodo granulare e fai cuocere coperto per circa un’ora (rigirando ogni tanto i pezzi di carne e aggiungi acqua se occorre).

Togli il coperchio, metti i pinoli e le olive e porta a cottura. Taglia a tocchetti le patate, insaporisci con sale, pepe, rosmarino e falle cuocere in forno caldo 200 gr. per circa 45 minuti (rigirandole ogni tanto). Porta tutto in tavola.

Buon appetito…

Ugo Picia

Read More