

SECONDI DI POLLAME

Faraona con mostarda

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h

■ Ingredienti per 6 persone

Petti di faraona	3
Arance	4
Uva bianca	12 acini
Uva nera	12 acini
Uvetta sultanina	50 g
Lardo di maiale	100 g
Cedro	1
Melagrana	1
Sale	

PER LA MOSTARDA

Pere kaiser acerbe spellate e affettate	1000 g
Zucchero semolato	700 g
Limoni	5
Senape	alcune gocce

■ Preparazione

- 1 Preparare la mostarda: sbucciare le pere e tagliarle a spicchi sottili, metterli in una bacinella, aggiungervi lo zucchero e il succo dei limoni e farli marinare per 24 ore.
- 2 Versare le pere con il liquido della marinata in una padella antiaderente e farle caramellare a fuoco moderato, mescolando spesso, facendo asciugare bene il liquido; far raffreddare e aggiungere a piacere qualche goccia di senape.
- 3 Preparare la faraona: in un tegame fare sciogliere il lardo a pezzetti; aggiungere i petti di faraona divisi a metà, farli rosolare da ogni parte, eliminare un poco del grasso di cottura.
- 4 Salarli, aggiungere il succo delle arance e del cedro e farli cuocere a fuoco moderato per 40 minuti circa. Unire a fuoco spento gli acini di uva bianca, nera e l'uvetta sultanina.

5

Porre nel piatto il petto con l'uva, spicchi di mostarda e decorare con la melagrana sgranata.