

SECONDI DI POLLAME

Faraona con scorzonera

Tradizione: Liguria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Faraone	2
Cipolle	2
Scorzonera	500 g
Aceto di vino	1 bicchiere
Burro	50 g
Olio d'oliva	7 cucchiari
Vino bianco secco	2 bicchieri
Brodo	1 mestolo
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Pulire le scorzonere, togliendo le estremità e grattando la buccia; lavare la polpa, tagliarla a tocchetti e lasciarla a bagno in acqua e aceto.
- 2 Pulire le faraone e tagliarle a pezzi; porle in un tegame con 2 cucchiari d'olio e farle dorare in forno a 180 gradi per 10 minuti. Spegnerle il forno e lasciare le faraone al caldo.
- 3 Intanto, in una pentola grande, rosolare il trito di cipolla nel burro e nell'olio (5 cucchiari), quindi aggiungere la scorzonera, mescolare, regolare di sale e pepe e cuocere per 5 minuti circa, a fuoco medio.
- 4 Unire i pezzi di faraona, bagnare con il vino e far evaporare; unire il brodo, coprire e cuocere ancora per 10 minuti.