



Faraona in salmi con crostini di pane



INGREDIENTI

1 faraona

1 piccola cipolla

1 carota

1 costa di sedano

alcune foglie di salvia

1 spicchio di limone

3 cucchiaini di capperi

1 bicchiere di vino bianco

2 cucchiaini di aceto

1 mestolino di brodo vegetale

fegatini di faraona

sale e pepe

bacche di ginepro

qualche fetta di pane raffermo

per i crostini

olio evo "Adeste"

PREPARAZIONE:

Lavare la faraona con acqua e aceto. Sciacquarla, tagliarla in due parti e adagiarla in una pentola capiente con 5 cucchiaini di olio. Aggiungere le verdure lavate e tagliate a pezzi, il limone, i capperi, la salvia, sale, pepe, ginepro, vino, aceto, brodo. Coprire con coperchio e far cuocere per circa mezz'ora. Nel frattempo pulire i fegatini, lavarli con acqua e aceto, farli scottare per pochi minuti in un pentolino con un cucchiaino di aceto o di vino, scolarli ed aggiungerli nel tegame della faraona. Dopo circa un ora controllare la cottura della carne.



Togliere la faraona dalla pentola e tagliarla a piccoli pezzi. Passare al passaverdure gli altri ingredienti e spalmare la salsa sui crostini di pane. Mettere un pezzo di carne sopra ogni crostino e bagnarli con un po' di fondo cottura scaldato.

