



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Faraona alla cacciatora alla romagnola



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **tegame**

Ingredienti

- 1 faraona
- lardo
- 1 scalogno
- aglio
- 1 bicchiere di vino
- 4 pomodori maturi
- sale
- pepe

Preparazione Faraona alla cacciatore alla romagnola

Passo 1.

Pulite e tagliate la faraona in pezzi.

Passo 2.

Preparate un trito di lardo, aglio e scalogno e fatelo soffriggere.

Passo 3.

Unite la faraona tagliata in pezzi e rosolatela.

Passo 4.

Fate sfumare il vino bianco ed aggiungete i pomodori tagliati a pezzi.

Passo 5.

Salate e pepate a piacere e proseguite la cottura.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)