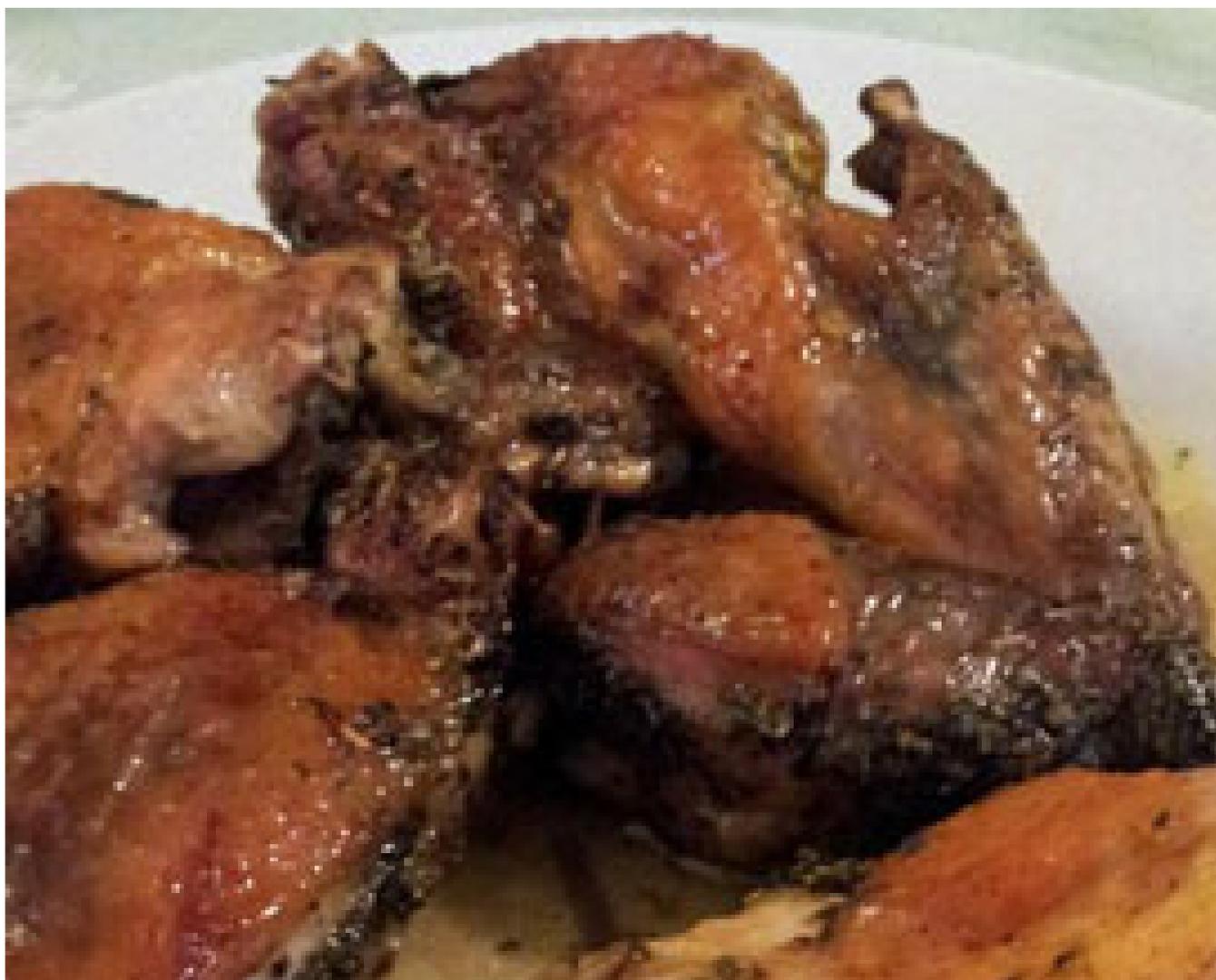




(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Faraona alla birra



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 15 minuti Tempo

Attrezzatura : **tegame**

Ingredienti

- 1 faraona da 1,2 kg, già pulita
- 1 bottiglia di birra doppio malto da 33 cl
- 3 coste di sedano
- 2 cipolle
- 6 foglie di salvia
- 1 ciuffetto di timo
- 1 rametto di rosmarino
- 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Preparazione Faraona alla birra

Passo 1.

Fiammeggiate la faraona per eliminare eventuali penne residue, lavatela e tagliatela a pezzi.

Passo 2.

Mondate le cipolle e le coste di sedano, affettate le cipolle e tagliate a rondelle le coste di sedano.

Passo 3.

Fate soffriggere, in un tegame che si possa passare anche in forno, la cipolla e il sedano con 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, aggiungete la faraona e le erbe aromatiche e fate rosolare bene.

Passo 4.

Salate e pepate.

Passo 5.

Aggiungete la birra, abbassate la fiamma e fate cuocere a fuoco basso per una decina di minuti.

Passo 6.

Passate il tegame in forno caldo a 180°C per mezz'ora e completate la cottura.

Passo 7.

Servite la faraona appena sfornata.

Note

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