

Faraona al Merlot del Bosco Eliceo

Ingredienti (per 6 pers.): 1 faraona di circa 1,2 kg ; 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
30 g di funghi secchi; 1 cipolla media
1 bicchiere grande di Merlot del Bosco Eliceo; timo secco; poca farina; sale e pepe.

Fate ammolare i funghi secchi in acqua tiepida. Mondate la cipolla e tritatela fine. Svuotate la faraona, fiammeggiate la passandola sulla fiamma del gas e ripulitela da eventuali pennette. Spuntate le ali e dividetela in ottavi incidendola alle articolazioni quindi lavatela sotto l'acqua corrente e asciugatela con carta da cucina. Infarinate leggermente ogni pezzo. Scaldate l'olio in un largo tegame e fatevi rosolare i pezzi di faraona, girando continuamente la carne per una rosolatura uniforme. Dopo una decina di minuti, quando sarà ben dorata, togliete la faraona dal tegame e versatevi la cipolla tritata. Rosolare la cipolla. Quando comincia a prendere colore rimettete la faraona nel tegame, conditela con sale e pepe e con il timo e fatela insaporire per qualche minuto nel soffritto quindi bagnatela con il vino, coprite e proseguite la cottura per una mezz'ora a fuoco moderato. Dieci minuti prima di toglierla dal fuoco unitevi anche i funghi scolati dall'acqua, strizzati e tagliuzzati grossolanamente. Quando la faraona è pronta, accomodatela su un piatto da portata profondo e copritela con la salsa al



vino. Se necessario, fate restringere la salsa per qualche minuto a fuoco vivace. La faraona al vino va servita ben calda ma può essere preparata anche con un giorno di anticipo e riscaldata all'ultimo momento.

Tempo di preparazione: **1 ora e 1/2 circa.**

Difficoltà: **minima.**

www.ferrara.info.com

Ferrara
terra e acqua