



Faraona con marmellata di cipolle rosse

Ingredienti (4 persone)

Per la faraona: 1 faraona da 1 Kg, 50 g di noci, 100 g di mascarpone, 1 bicchiere di vino bianco secco, 1 bicchie-

rino di Cognac, 50 g di burro, olio evo, rosmarino, q.b. di sale e di pepe.

Per la marmellata: 350 g di cipolle rosse, 1 foglia di allo-

ro, 1 bicchierino di Cognac, ½ bicchiere di vino rosato, 70 g di zucchero semolato, 70 g di zucchero di canna.

Preparazione

Per la marmellata: Tagliare le cipolle e porle in una ciotola col vino e il Cognac, la foglia di alloro, lo zucchero semolato e di canna. Mescolare e ricoprire con la pellicola trasparente e lasciar riposare per almeno sei ore, mescolando di tanto in tanto. Passato questo tempo eliminare l'alloro e porre in un tegame. Far bollire a fiamma bassissima per 25-30 minuti.

Per la faraona: Frullare le noci con il rosmarino, unire al mascarpone e regolare di sale e di pepe. Farcire la faraona con il composto, ri-

chiudere con due o tre stecchini e inserire una fettina di burro sotto le ali e le cosce. Legare con lo spago le ali e le cosce. Mettere sul fuoco una teglia ampia con dell'olio e del burro. Adagiare la faraona e farla rosolare da ogni lato. Quindi versarvi, di tanto in tanto, un goccio di vino. Dopo circa un quarto d'ora, insaporire con sale e pepe e passare la teglia nel forno già caldo a 180°C per 90 minuti bagnandola con il fondo di cottura e girandola. A fine cottura, togliere la faraona e far restringere il fondo di cottura con il Cognac.

Presentazione

Tagliare la faraona e servirla con la marmellata di cipolle rosse. ■

Cerchi un **hotel**?

vacanze  **ze** in **hotel**

E' online il nuovo portale del Gruppo 13 Maggio dove poter effettuare prenotazioni in tutti gli hotel ed essere sempre informati su promozioni, sconti, last minute...

www.vacanzeinhotel.org