



Faraona in salmì con olive

In un tegame mettere olio lardo e sedano carota cipolla far soffriggere in poco e aggiungere la faraona a pezzi piccoli.

Mettere la salvia tritata e aggiungere il vino. Girare e fare evaporare. Salare pepare e aggiungere la noce moscata.

Aggiungere il pomodoro e l'acqua bollente. Tempo cottura 1 ora circa.

Aggiungere le olive (io prendo quelle grosse polpose con osso) l'ultima mezz'ora di cottura.

Cristina Bizzocchi

(La ricetta apparteneva a sua nonna Adele, vecchia proprietaria del ristorante La Grotta Rossa)

[Read More](#)
