



RICETTA: FARAONA ALL'ANANAS



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Fragrante

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 20 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 1 faraona pulita
- 2 coste di sedano
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 spicchio d'aglio
- 1 bicchiere di brodo vegetale
- 250 ml di panna
- 1/2 ananas
- 5 cucchiaini di olio d'oliva extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- sale
- pepe

Preparazione:



Pulisci l'ananas, e taglialo a pezzetti (1).

Prepara un trito di aglio, cipolla, carota e sedano. Rosola uniformemente la faraona in un tegame con l'olio (2). Quando la carne avrà preso colore, regola di sale e pepe e aggiungi le verdure e l'ananas a pezzetti (3).



Copri e fai cuocere a fuoco basso per circa 1 ora, unendo un po' di brodo, se occorre (4). Togli la carne e tienila in caldo. Passa il fondo di cottura con il frullatore a immersione (5) e metti nel tegame la crema ottenuta. Aggiungi la panna (6) e fai addensare un poco la salsa. Servi la faraona con la sua salsa.

Olio consigliato:



Fragrante