

# Faraona alla mela verde



Ingredienti per 4 persone

1 Faraona a pezzi  
1 foglia di Alloro  
1 spicchio d'Aglio  
 $\frac{1}{2}$  Cipolla  
2 rametti di Rosmarino  
100 gr di Pancetta a cubetti  
2 Mele verdi  
50 ml di Aceto di mele  
200 ml di Vino bianco  
Olio evo sale pepe q.b.

Preparazione

Disporre in pentola un giro d'olio, aglio intero, cipolla tritata, alloro, rosmarino e pancetta, coprire con MCSD e lasciar rosolare per un paio di min a fiamma media, poi aggiungere la faraona e rosolare bene da entrambi i lati. Unire il vino e l'aceto, far sfumare a fiamma viva con MCSD poi abbassare la fiamma al minimo, salare, pepare e cuocere per 30 min. Girare un paio di volte la faraona durante la cottura (all'occorrenza per evitare che si asciughi troppo aggiungere un po' d'acqua calda durante la cottura). Ora aggiungere gli spicchi di mela posizionandola tra un pezzo e l'altro di faraona poggiando la parte della buccia sul fondo della pentola, coprire con MCSD e cuocere a fiamma bassa per 8 min.. Spegnerne, far riposare per 5 min con MCSD e servire.

L.V.