

Faraona in salsa di ciliegie e vino rosso

Quest'anno ho davvero fatto meravigliose scorpacciate di ciliegie. Piccole, grandi, dolci,

aspre, più polpose o meno, davvero è stata un'ottima annata, tante varietà accomunate dalla classica regola 1 tira l'altra e così è stato anche per le ricette. Ne ho fatto dolci ma anche questa ricetta salata. Un buon cestino di ciliegie mature e polpose ha ispirato questa cena con la carne nobile della faraona. È un piatto elegante e gustoso, da accompagnare ad un buon calice di vino rosso.

INGREDIENTI:

- 1 faraona già porzionata
- circa 30 ciliegie sane e mature
- 1 bicchiere di vino rosso corposo
- 4 foglie di alloro
- 5 bacche di ginepro
- 1 spicchio di aglio
- pepe macinato fresco
- olio extravergine di oliva
- sale fino

PROCEDIMENTO:

Lavare bene i tranci di faraona e con l'aiuto di una pinzetta o fiammeggiando, eliminare gli eventuali residui di piume.

Versare nel tegame un filo di olio extravergine di oliva e uno spicchio di aglio, adagiarvi le parti di faraona già pulite e rosolare a fiamma viva da entrambi i lati per un minuto.

Aggiungere le foglie di alloro, il ginepro, il pepe, il sale e sfumare infine con il vino rosso. Coprire con il coperchio e proseguire la cottura a fiamma dolce per circa 30 minuti.



Dopo la prima mezz'ora aggiungere le ciliegie già lavata e private del nocciolo. Proseguire ancora la cottura per circa 30 minuti, sempre a fiamma dolce.



Terminato il tempo di cottura, togliere il coperchio e far restringere il fondo di cottura se necessario. La faraona è pronta per essere servita.