

Faraona al forno

INGREDIENTI:

1 faraona,
3/4 salsicce,
2 foglie di alloro,
2 spicchi d'aglio,
rosmarino,
vino,
olio,
sale,
pepe.

Salare e pepare l'interno della faraona, metterci uno spicchio d'aglio tagliato a metà, una foglia d'alloro, un rametto di rosmarino e le salsicce tolte del budello. Adagiare la faraona su una teglia con un po' d'olio, mettere il vino, un po' d'acqua, l'altro spicchio d'aglio schiacciato, l'alloro, il rosmarino e un po' di sale sulla pelle della faraona senza esagerare e mettere in forno a 220° per 3h se si asciuga troppo aggiungere un po' d'acqua. Una volta cotta lasciarla raffreddare un po' prima di tagliarla e servirla con la salsiccia del ripieno.