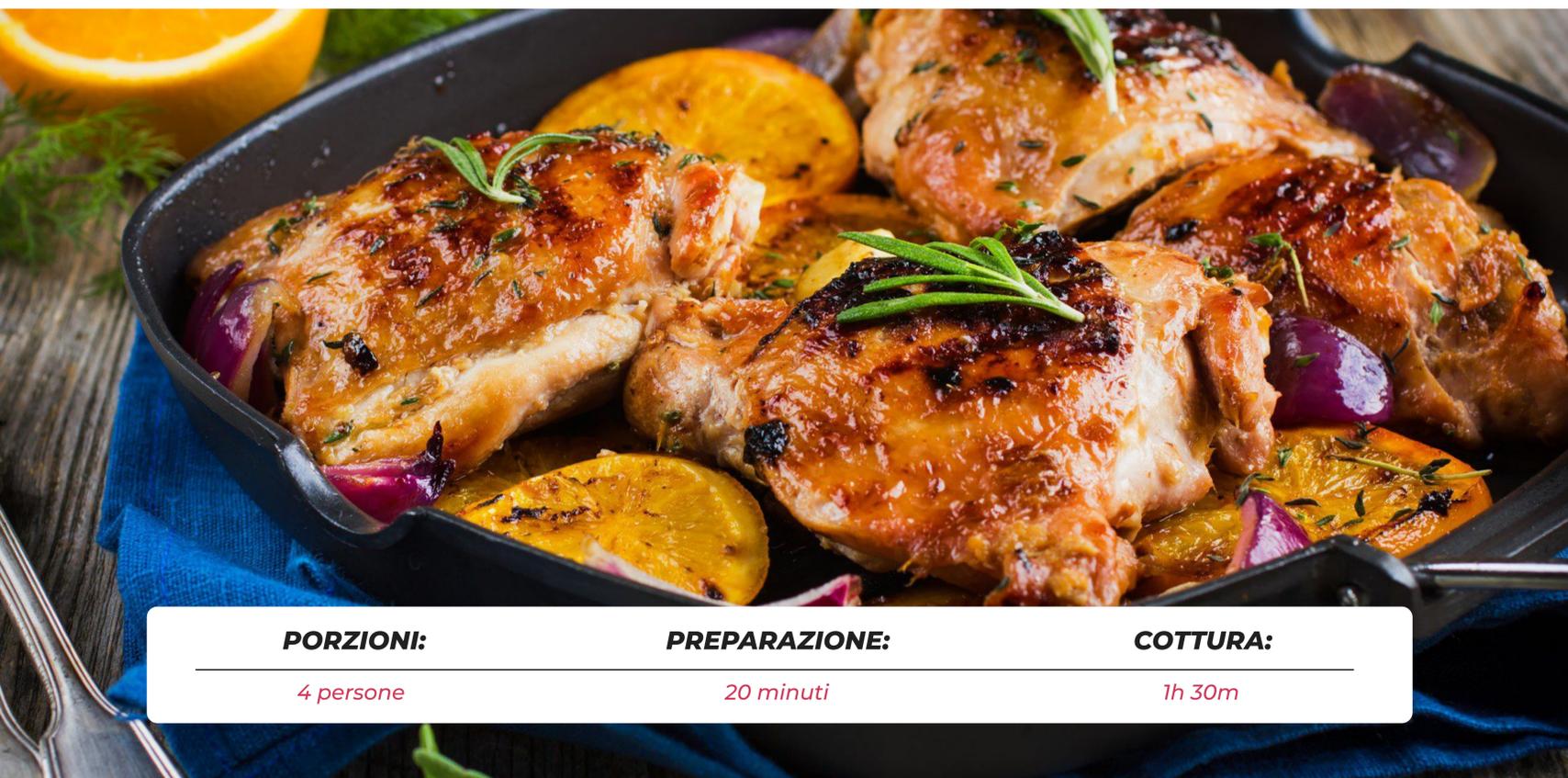


FARAONA

all'arancia



PORZIONI:

4 persone

PREPARAZIONE:

20 minuti

COTTURA:

1h 30m

INGREDIENTI:

Per le tigelle:

- 1 faraona intera (circa 1,5 kg)
- 2 arance
- 1 limone
- 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 2 spicchi d'aglio
- 1 rametto di rosmarino fresco
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.
- 200 ml di vino bianco secco
- 200 ml di brodo di pollo

PREPARAZIONE:

- Preriscalda il forno a 180°C.
- Spremi il succo di un'arancia e di un limone e tienili da parte.
- Sbuccia la seconda arancia e tagliala a fette spesse. Metti le fette da parte per la decorazione.
- Lavare e asciugare la faraona. Condiscila con sale e pepe sia all'interno che all'esterno.
- In una teglia da forno, scalda l'olio extravergine d'oliva a fuoco medio-alto. Aggiungi gli spicchi d'aglio schiacciati e il rosmarino fresco.
- Posiziona la faraona nella teglia e rosola da tutti i lati finché non assume un bel colore dorato.
- Spremi il succo di arancia e limone precedentemente messo da parte sulla faraona.
- Aggiungi il vino bianco secco e il brodo di pollo alla teglia.
- Copri la teglia con un foglio di alluminio e metti in forno preriscaldato. Cuoci per circa 1 ora e 30 minuti, o fino a quando la faraona risulterà tenera e ben cotta. Ogni tanto, rigira la faraona e bagnala con il sughetto di cottura.
- Durante gli ultimi 10 minuti di cottura, toglì il foglio di alluminio dalla teglia e posiziona le fette di arancia sopra la faraona. Questo aiuterà a creare una crosticina croccante sulla superficie della faraona.
- Una volta cotta, rimuovi la faraona dal forno e lasciala riposare per alcuni minuti prima di affettarla.
- Servi la faraona all'arancia calda, accompagnandola con il sughetto di cottura e le fette di arancia come decorazione.

Questo delizioso piatto di faraona all'arancia sarà un'eccellente scelta per un pranzo o una cena speciale, grazie all'equilibrio tra i sapori succosi della carne e l'aroma agrumato delle arance.