

F.LLI

CHIAVERINI & C[®]

FIRENZE 1928

LE RICETTE
CHIAVERINI



**CONFETTURE EXTRA,
MARMELLATE E CREME**

CHIAVERINIFIRENZE.IT / @CHIAVERINIFIRENZE

FARAONA ALLE MORE

RICETTA
ORIGINALE

PER 5/6 PERSONE

PROCEDIMENTO

INGREDIENTI

1	faraona
8	fette di pancetta
20 CL	aceto bianco o di mele
UN PO'	Rosmarino
1	cipolla rossa
Q.B.	Pepe / sale
Q.B.	Olio evo
QUALCHE	mora fresca
2	cucchiaini di Confettura Extra di More di Rovo Selvatiche F.lli Chiaverini

- 01** Dividere la faraona in 4 parti, adagiare su ciascuna un rametto di rosmarino ed avvolgerla nella pancetta. In un tegame scaldare l'olio, rosolare la faraona, quando ha preso un bel colore metterla da parte.
- 02** Nel fondo rimasto fare appassire la cipolla a fette, sfumare con l'aceto. Rimettere la faraona e fare cuocere a fuoco basso (nel caso aggiungere acqua).
- 03** Una volta cotta, togliere la carne, trasferire la salsa in un mixer insieme alla Confettura Extra di More di Rovo Selvatiche F.lli Chiaverini. Frullare bene e servire ben calda cospargendo le 4 parti della faraona con la salsa. Se di stagione potete aggiungere qualche mora fresca come decorazione.



**CONFETTURA
EXTRA DI MORE DI
ROVO SELVATICO**




RICETTA DI PAOLO GORI

Chef della storica trattoria da Burde
dal 1901 a Brozzi, FIRENZE
Migliore trattoria 2023 50Top Italy
Tre gamberi Guida Gambero Rosso 2023
Chiocciola 2023 Guida Osterie Slow Food Italia