

Petto di faraona arrosto con topinambur, uva e cipolle

La ricetta di oggi è un secondo piatto a base di carne facile da realizzare e gustosissimo. Scopri come prepararlo con la nostra ricetta!



Oggi proponiamo una ricetta gustosa da portare in tavola come **secondo piatto**, perfetta da mangiare anche durante i pranzi o le cene delle festività natalizie!

Il secondo piatto di carne di **petto di faraona arrosto** è arricchito da **topinambur, uva bianca e nera e cipolle**, per un sapore dolce e adatto a tutti i palati.

Prova subito la nostra ricetta!

Difficoltà: bassa

Costo: medio

Tempo di preparazione: 30 min.

Ingredienti

(per 4 persone)

4 petti di faraona

8 topinambur non troppo grandi

50 acini di uva bianca e nera

2 Cipolle ramate di Montoro Despar Premium

1 rametto di rosmarino

2 foglie di alloro

20 g di aceto di mele

1 bicchiere di vino bianco o acqua

q.b. di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar

q.b. di sale e pepe

Preparazione

1. Monda i topinambur e lavalvi da eventuale terra senza sbucciarli. Cuocili a vapore e tagliali a pezzi non troppo grandi. Tieni da parte.
2. Sala e pepa il petto di faraona, insaporisci con il rosmarino e l'alloro, poi lascia marinare per una decina di minuti. In una pirofila da forno disponi l'uva tagliata a metà (tieni da parte qualche acino per la decorazione), le cipolle a spicchi e i topinambur. Condisci con sale, pepe, olio e una spruzzata di aceto. Disponi sopra le verdure il petto di faraona con la parte della pelle rivolta verso l'alto.
3. Cuoci in forno statico per 15 minuti a 180 °C, fino a quando la pelle della faraona non risulterà ben rosolata, bagna con del vino bianco (o acqua) e prosegui la cottura per altri 20 minuti a 160 °C bagnando di tanto in tanto il petto con il liquido di cottura formatosi sulla teglia.
4. Disponi le verdure arrostate su un piatto, adagia il petto di faraona scaloppato e salsa il tutto con il fondo di cottura. Guarnisci con un rametto di rosmarino e qualche acino d'uva al naturale.