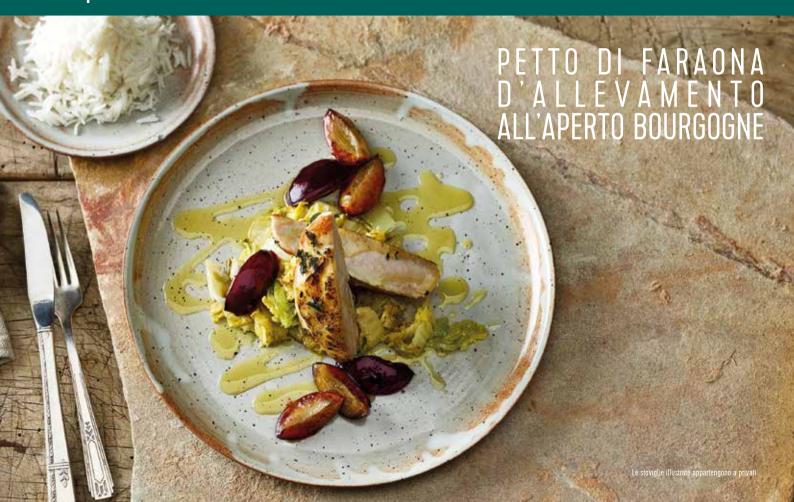


## TRANSGOURMET ORIGINE



## PETTO DI FARAONA D'ALLEVAMENTO ALL'APERTO BOURGOGNE / PRUGNE BIOLOGICHE SALTATE IN PADELLA/ RISO BASMATI BIOLOGICO DELL'INDIA DEL NORD AL VAPORE / CAVOLO CINESE BIOLOGICO STUFATO



## Ricetta per 10 porzioni

Petto di faraona d'allevamento all'aperto Bourgogne 10 pz Olio Extra Vergine di Oliva Biologico DOP Terra di Bari Castel del Monte, sale, pepe

Prugne biologiche Vino rosso Zucchero	600 g 250 ml 100 g		
		Cipolle novelle biologiche	80 g
		Succo di limone biologico	1 pz
Riso Basmati biologico dell'India del Nord	400 g		
Scorza di limone biologico	1 pz		
Sale, acqua			
Cavolo cinese biologico	600 g		
Peperoncino, fresco	15 g		
Vino bianco	100 ml		
Sale, pepe			

Asciugare il petto di faraona, aggiustare di sale e pepe e rosolarlo in padella. In seguito, cuocere nel forno a massimo 130 °C per ca. 15-18 minuti. In seguito, mettere al caldo fino al momento di servire.

Caramellare lo zucchero in una padella e aggiungere il vino rosso. Unire il succo di limone e ridurre brevemente. Tagliare le prugne in quattro e rosolarle in padella a fuoco vivo. Unire il brodo e mettere al caldo fino al momento di servire. In seguito, decorare con le cipolle novelle tagliate a fettine.

Lavare il riso Basmati e metterlo in una forma piatta fino a coprirlo con l'acqua. Aggiungere sale e scorza di limone e cuocere al vapore a 100 °C per 18-20 minuti. Dopo la cottura a vapore, separare i chicchi di riso con una forchetta e mettere al caldo fino al momento di servire.

Rosolare il cavolo cinese ad alta temperatura, aggiungere vino bianco, aggiustare di sale e pepe e stufare nel forno con il peperoncino per 8-10 minuti.