



TRANSGOURMET

ORIGINE

PETTO DI FARAONA  
D'ALLEVAMENTO  
ALL'APERTO BOURGOGNE



Le stoviglie illustrate appartengono a privati

# 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 600 g  
Vino rosso 250 ml  
Zucchero 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.