

### Ingredienti (per 4 persone):

- Una faraona di circa Kg 1, 2
- Funghi porcini: gr. 300
- Pomodori maturi o pelati: gr. 400
- Pancetta a fettine fini: gr. 50
- 2 spicchi d'aglio
- Salvia
- Nepitella
- Olio d'oliva
- Sale e pepe



### Preparazione

Pulite, fiammeggiate, lavate e asciugate la faraona. Farcitela con gli agli interi, qualche fogliolina di salvia, sale e pepe. Fasciate il petto con la pancetta e legatela per farla restare in forma durante la cottura. Mettetela in forno medio con 5 cucchiaini d'olio e fatela cuocere piano per circa mezz'ora. Nel frattempo, in un tegame capace, fate rosolare in 8 cucchiaini d'olio, uno spicchio d'aglio con la nepitella. Appena prende colore, unite i funghi puliti e tagliati a fettine. Salate, pepate e proseguite la cottura per circa un quarto d'ora. Aggiungete i pomodori e fate cuocere per altri 20 minuti. Appena la faraona sarà pronta (bagnatela con del vino bianco e cospargetela spesso con il sughetto di cottura) tagliatela a pezzi piccoli (2 ali, due cosce, 2 anche, 2 petti divisi in 2 e la schiena in 2, per un totale di 12 pezzi) e metteteli nella casseruola con i funghi. Tenete sul fuoco un attimo e servite subito.