

Esercitazione di Ms Word

Avviare Ms Word e digitare il testo sottostante rispettando forma e contenuto

Faraona alle ciliege

La ricetta può essere usata con carne di pollo, manzo, tacchino, coniglio e quaglie.

Ingredienti:

- 1 faraona;
- 750 gr. di ciliegie.



Sugo:

- 1/2 L. di vino rosso;
- 1 dl. di aceto;
- 1/2 L. di fondo bruno di cacciagione;
- 2 carote;
- 2 cipolle;
- 2 spicchi di aglio;
- 10 gr. di timo;
- 3 foglie di alloro;
- 30 gr. di prezzemolo;
- 20 cl. di Kirch o comunque succo di ciliegie a base alcolica.

Preparazione della ricetta:

Iniziare dal sugo. In un tegame versare 40 gr. di olio e rosolare le carote, le cipolle e l'aglio cincischiati, aggiungere le spezie e l'aglio, sglassare con l'aceto. Lasciar ridurre e spolverizzare 6 gr. di farina, mescolare e bagnare col vino ed il fondo di cacciagione. Abbassare la fiamma appena bolle e far cuocere per **1 ora e 30**. Filtrare il sugo. In una padella con 40 gr. di burro; cuocere le ciliege **per 10 minuti** a fuoco vivo, snocciolarle e rimetterle in padella e fiambarle col Kirch. Tagliare la faraona in quattro parti e cuocerla in un tegame con 100 gr. di burro, condire col sale e pepe oppure col sale a odori. Aggiungere dopo **40 minuti** di cottura le ciliegie ed il sugo e far cuocere per altri **15 minuti**.

Servire con delle patate fritte e delle verdure alla griglia.

Uso degli strumenti di formattazione, giustificazione, interlinea, elenchi puntati e inserimento immagine con disposizione rispetto al testo.