

SECONDI PIATTI

Anatra selvatica, oca o pernice

LUOGO: Europa / Ucraina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 2 pernice
- 1 anatra o 1 oca
- 12 grani di pepe
- 1 cipolla in quarti
- sale
- 14/20 bacche di ginepro macinate o schiacciate
- 2 cucchiaini di grasso di pancetta o burro
- ½ tazza d'acqua
- 1 cucchiaino di amido di grano o di patata
- 2 cucchiaini di acqua
- ½ cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di aceto
- ¾ di vino rosso.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere la pernice in una borsa di plastica con grani di pepe e cipolla in quarti. Mettere in

frigorifero per 3 giorni.

Scartare i grani di pepe e le cipolle in quarti. Tagliare l'ucello. Cospargere con il sale e le bacche di ginepro. Lasciar riposare per 1 ora. Scaldare il grasso di pancetta in una padella ampia. Imbiondire il piccione nel grasso; aggiungere ½ tazza di acqua. Coprire e sobbollire per 1 ora. Aggiungere il cavolo, le cipolle affettate e ½ tazza d'acqua. Coprire e sobbollire per 30 minuti. Rimuovere la carne e metterla in un piatto riscaldato. Miscelare l'amido di grano con 2 cucchiaini di acqua per fare una pasta omogenea. Incorporare nella casseruola con il grasso di pancetta.

Incorporare lo zucchero e l'aceto, portare ad ebollizione. Cuocere e mescolare per 2 minuti. Rimuovere dal fuoco. Incorporare il vino.