

SECONDI PIATTI

Fagiano alla moda di Alcantara

LUOGO: Europa / Spagna

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



1 FAGIANO, STRUTTO, 12 PICCOLI
TARTUFI, 2 FEGATI DI ANATRA, SALE,
PEPE, PORTO. PER DECORARE

purea di patate

qualche rametto di prezzemolo

PREPARAZIONE

1 Pulite e vuotate il fagiano. Togliete l'osso del petto. In un mortaio pestate i fegati di anatra fatti saltare in precedenza nello strutto con sale e pepe. Passateli quindi al setaccio e aggiungete 2-3 tartufi tagliati a pezzi e cotti nel porto. Con questo composto farcite il fagiano e lasciatelo marinare per 3 giorni nel porto.

Trascorso questo periodo ungete il fagiano con lo strutto, salatelo e fatelo arrostitire in una teglia. Fate ridurre a fuoco vivo il vino della marinata con i rimanenti tartufi e versatelo sul fagiano poco prima del termine di cottura. Lasciate cuocere per 5-6 minuti. Togliete quindi il fagiano dalla teglia. Servitelo intero su un piatto di portata e versate sopra il vino e i tartufi. Decorare con un cordone di purea di patate e qualche rametto di prezzemolo.