

SECONDI PIATTI

Fagiano alle clementine

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

- 1 fagiano a pezzi
- 3 clementine ben lavate
- trito aromatico per soffritto (1/2 carota
- 1 porro
- 2 coste di sedano)
- 1 bichiere vino bianco
- brodo di carne q.b.
- olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare il trito aromatico e soffriggerlo in olio extravergine d'oliva, quindi unire i pezzi di fagiano e far fare una bella crosticina (a fuoco vivo). Quindi unire il vino e sfumare, avendo cura di sciogliere il "caramello" della carne rosolata.
Aggiungere brodo di carne (poco a poco) e ,dopo 20 minuti, la buccia grattugiata di 2 clementine e il succo e la polpa di tutte e tre. Portare a cottura, servire con il suo buon sughetto.

Sentirete un piacevole contrasto tra il dolce del succo e l'amaro della buccia, i quali vanno a coprire il sapore di mucido del fagiolo (se è di cacciagione soprattutto).

Buon appetito.