

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.