

SECONDI PIATTI

Fagiano in padella

LUOGO: Europa / Ucraina

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



INGREDIENTI

- ¾ tazze di farina
- ½ cucchiaino di sale
- ¼ cucchiaino di pepe
- 1 fagiano tagliato in pezzi
- ½ tazza di burro
- 1 cipolla tagliata in quarti
- 1 gambo di sedano tagliato a pezzetti
- 2 tazze di brodo di carne
- 3 grani di pimento interi
- ½ tazza di panna sbattuta
- 2 cucchiari di sherry.

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare la farina con il sale ed il pepe. Coprire ciascun pezzo di fagiano con la farina condita. Fondere il burro in un forno danese o in una casseruola. Imbiondire il fagiano nel burro. Aggiungere la cipolla, il sedano e 1 tazza di brodo di carne. Coprire. Infornare a

175°C per 40 minuti.

Aggiungere il brodo rimanente. Non coprire. Infornare per altri 40 minuti circa o fino a che il fagiolo diventi tenero. Rimuovere il fagiolo e metterlo in un piatto caldo. Scolare il brodo, incorporare la panna e lo sherry. Servire sopra il fagiolo.