

SECONDI PIATTI

Fagiano in Sauerkraut

LUOGO: Europa / Austria

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



1 FAGIANO GIOVANE, 50G DI
PANCETTA, SALE, PEPE, 50G DI
BURROPER I SAUERKRAUT

20g di lardo

1 cipolla

semi di cumino

500g di crauti

2 peperoni verdi tagliati a strisce

PREPARAZIONE

- 1 Preparete il fagiano e mettete il sale ed il pepe nel volatile. Tagliate la pancetta a fette fini e mettetela sul petto del fagiano. Arrostito il fagiano nel burro caldo da tutti i lati. Nel frattempo friggete le cipolle affettate nel grasso, tagliate i crauti e metteteli a stufare insieme ai peperoni a strisce e la cipolla. Mettete il fagiano nei sauerkraut e guarnite con patate fritte.