SECONDI PIATTI

Fagiano in umido

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 70 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

INGREDIENTI

FAGIANO pulito e a pezzi - 1

PANCETTA AFFUMICATA 100 gr

VINO ROSSO ½ bicchieri

DADO PER BRODO DI MANZO 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

CIPOLLE 1

CAROTE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiai da tavola

FARINA 1 cucchiaio da tavola

ALLORO 1 foglia

ROSMARINO 1 rametto

SALE 4 -

PEPE NERO

Preparazione

1 Preparate, innanzitutto, il brodo mettendo a bollire mezzo litro d'acqua con un dado di brodo di manzo.

Fate scaldare in una casseruola l'olio extravergine d'oliva e fatevi soffriggere uno spicchio d'aglio tritato, una cipolla tritata finemente, una foglia d'alloro, un rametto di rosmarino e una carota affettata finemente.

2 Una volta rosolati bene tutti gli odori, unite alla casseruola i pezzi di fagiano; regolate di sale e pepate.

3 Quando il fagiano risulterà completamente rosolato, sfumate con mezzo bicchiere di vino rosso.

4 Una volta evaporato completamente il vino, aggiungete alla casseruola la pancetta tagliata a dadini.

5 Bagnate la preparazione con il brodo di manzo preparato precedentemente.

6 Lasciate cuocere il fagiano per circa un'ora a fuoco medio.

Servite i pezzi di fagiano con il sugo di cottura.