

PRIMI PIATTI

Risotto al fagiano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

1 fagianella
1 cipolla
salvia
rosmarino e alloro
bacche di ginepro
tartufo bianco o nero
1 bicchiere di brandy
pancetta
vino bianco secco
burro e brodo di pollo sgrassato
parmigiano grattugiato
pepe
sale.

PREPARAZIONE

1 Fare frollare per 2 giorni la fagianella avvolta in una garza e appesa. Spiumarla e togliere i

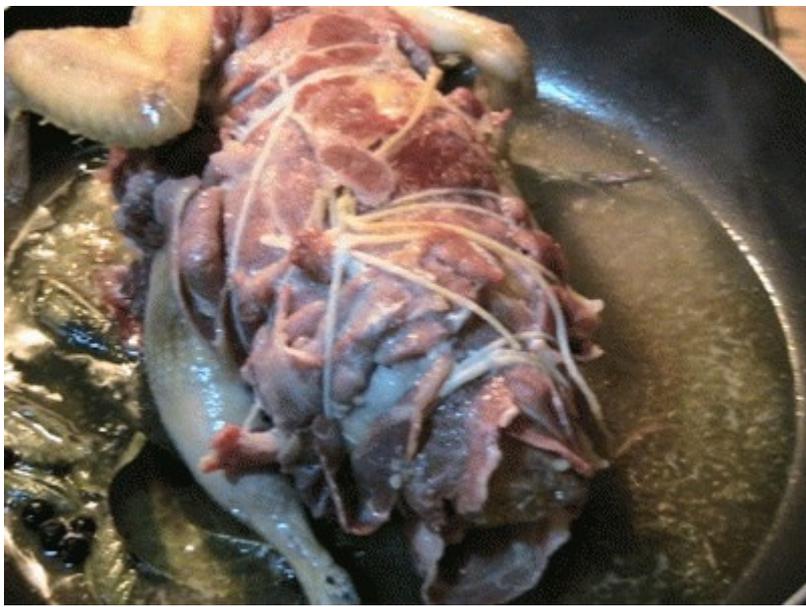
pallini della caccia; pulirla internamente conservando il cuore e i fegatini puliti dal fiele, salare e pepare internamente aggiungendo le erbe e il ginepro.



2 Avvolgere la fagianella con fettine di pancetta fermate con qualche giro di spago e farla rosolare con del burro, bacche di ginepro, alloro, rosmarino e salvia.



3 Aggiungere il brandy e farlo evaporare.



- 4 Coprire e cuocere a fuoco medio aggiungendo vino bianco secco e bagnando la carne con il fondo di cottura. Una volta cotto disossare e tritare grossolanamente con un coltello la carne della fagiana e parte della pancetta. Rimettere tutto il trito nel fondo di cottura e coprire conservando in forno.



- 5 Aggiungere le ossa della fagiana al brodo di pollo e far bollire piano per almeno 60 minuti.



- 6 Cominciare a preparare il risotto: tritare la cipolla, i fegatini e il cuore. Rosolare la cipolla, i fegatini e il cuore nel burro, aggiungere il riso, tostare un po' e poi sfumare con il vino bianco quindi aggiungere il brodo bollente.



- 7 Continuare a aggiungere brodo e a metà cottura mettere anche il composto di fagianella e pancetta. Terminare la cottura e mantecare con parmigiano. Cospargere con il tartufo grattugiato.

