

SECONDI PIATTI

Fagianella con funghi e olive

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 fagianella
- 200 g di funghi porcini
- 100 g prosciutto cotto
- 200 g di olive verdi o nere o entrambe
- 30 g di burro
- foglie di salvia
- timo e rosmarino
- 2 - 3 cucchiai di brodo
- 2 scalogni
- 1 carota
- 1 spicchio d'aglio
- 1/2 cipolla
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe.

PREPARAZIONE



- 2 Fiammeggiare la fagianella, metterla a rosolare con il burro e poco olio, fargli prendere colore rigirandola spesso.



3 Togliere dal fuoco.



4 Nella stessa pentola versare il battuto di cipolla, scalogni e carota, far appassire e mettere il prosciutto cotto.



5 Aggiungere di nuovo la fagianella, mettere un po' di brodo, salvia rosmarino e timo, far cuocere a fuoco lento. A parte tagliare i funghi e metterli in padella con uno spicchio d'aglio.



6 Cuocere qualche minuto ed aggiungere le olive verdi.



7 Quando la fagianella è quasi a fine cottura unire i funghi e le altre olive e cuocere 4 - 5 minuti.

Porzionare la fagianella disponendo con i funghi e le olive.



8 Nel caso di fagiano, lardellarlo con un po' di pancetta e impiegare più tempo di cottura.