

SECONDI PIATTI

Fagiano al latte

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 fagiano
100 g + 4 fette di pancetta
1 bicchierino di brandy
200 ml di panna liquida
250 ml di latte intero
1 scalogno
rosmarino
salvia
alloro
burro q.b.
olio extravergine d'oliva q.b.
sale.

PREPARAZIONE

1 Spiumare e togliere le interiora del fagiano.



2 Tenere da parte il fegatino del fagiano.

Una volta pulito, preparare un fagottino con 4 fette di pancetta e gli aromi: il rosmarino, la salvia e l'alloro.



3 Arrotolare la pancetta a fagottino, infilarlo dentro il fagiano insieme ad una manciata di sale fino.

Legare bene il fagiano con lo spago.



- 4 Tritare tutta la pancetta nel mixer, tritare lo scalogno e far soffriggere tutto con l'olio e il pezzetto di burro.





5 Rosolare bene il fagiano da tutti i lati.

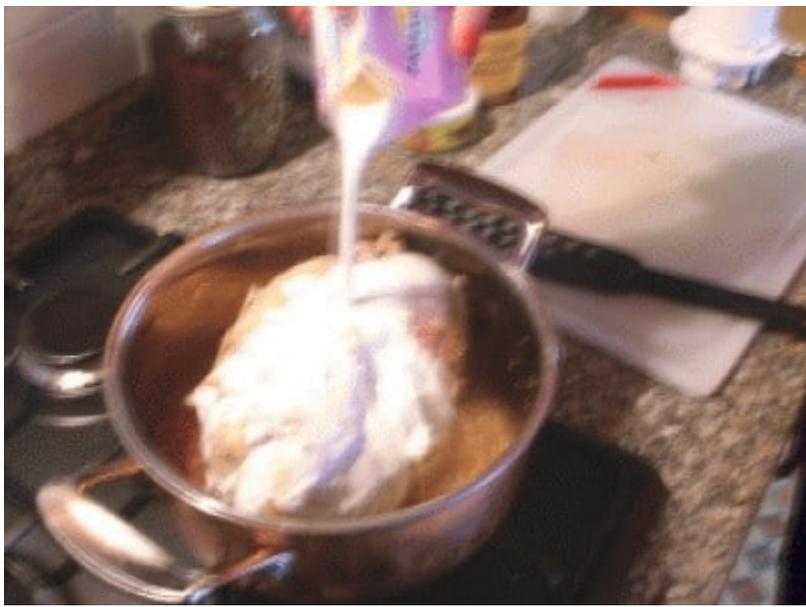




6 Aggiungere il brandy e sfumare.



7 Aggiungere la panna e il latte.



8 A questo punto, cuocere 1 ora e mezza a fuoco lento (coperto) da quando comincia a sobbollire.

Passata l'ora e mezza, tirare fuori il fagiano.



9 Riprendere il fegatino,



10 tagliarlo a pezzetti e metterlo nella pentola dove è stato cotto il fagiolo, cuocere per 5 minuti facendo attenzione che non attacchi sul fondo.
Passare col minipimer tutto il sugo ottenuto.



11 Versare il sugo sopra il fagiolo e servire.

