

SECONDI PIATTI

Fagiano arrosto

LUOGO: Asia / Siria

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



INGREDIENTI

1 fagiano da 1 ½ kg
½ cucchiaino di sale
½ cucchiaino di pepe nero
½ cucchiaino di cannella
olio vegetale

PREPARAZIONE

- 1** Pulite e asciugate completamente il tacchino. Frizionate le sue cavità con il composto di sale, pepe e cannella.
Infornate a teglia coperta per 20 minuti a 200°C, disponete diversi strati di canovacci per il formaggio imbevuti di brodo vegetale sul petto del fagiano.
Coprite e infornate per 2 ore a 120°C, al termine di questo tempo di cottura il fagiano è pronto per essere servito.