

SECONDI PIATTI

Fagiano di nonna Annita

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



INGREDIENTI

2 fagiani
olio extravergine d'oliva
salvia
rosmarino
1/2 limone (scorza)
1/2 spicchio d'aglio
1 bicchiere di vino bianco
sale.

PREPARAZIONE

1 Ecco i fagiani utilizzati per questa ricetta.



- 2** Per prima cosa, tagliare i fagiani a pezzi molto grandi con il trinciapollo e metterli in una casseruola sul fuoco con olio di oliva, foglie di salvia e rosmarino freschi, buccia di mezzo limone tagliata a pezzettoni e mezzo spicchio di aglio tagliato a pezzetti piccolini.



- 3** Quando il tutto inizia a sfrigolare, aggiungere un bicchiere di vino bianco, mescolare e coprire con il coperchio.
La cottura è di circa 3 ore a fuoco medio/basso, man mano che il liquido di cottura si esaurisce, aggiungere un po' di acqua e di vino, per mantenere i sapori e non far attaccare la carne. A circa metà cottura, regolare di sale.



4 Impiattare e servire accompagnandolo con delle patate.

