

SECONDI PIATTI

# Fagiano in umido

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *70 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



## INGREDIENTI

FAGIANO pulito e a pezzi - 1  
PANCETTA AFFUMICATA 100 gr  
VINO ROSSO ½ bicchieri  
DADO PER BRODO DI MANZO 1  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
CIPOLLE 1  
CAROTE 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
FARINA 1 cucchiaino da tavola  
ALLORO 1 foglia  
ROSMARINO 1 rametto  
SALE 4 -  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Preparate, innanzitutto, il brodo mettendo a bollire mezzo litro d'acqua con un dado di brodo di manzo.

Fate scaldare in una casseruola l'olio extravergine d'oliva e fatevi soffriggere uno spicchio d'aglio tritato, una cipolla tritata finemente, una foglia d'alloro, un rametto di rosmarino e una carota affettata finemente.



- 2 Una volta rosolati bene tutti gli odori, unite alla casseruola i pezzi di fagiano; regolate di sale e pepate.



- 3 Quando il fagiano risulterà completamente rosolato, sfumate con mezzo bicchiere di vino rosso.



- 4 Una volta evaporato completamente il vino, aggiungete alla casseruola la pancetta tagliata a dadini.



- 5 Bagnate la preparazione con il brodo di manzo preparato precedentemente.



**6** Lasciate cuocere il fagiano per circa un'ora a fuoco medio.

Servite i pezzi di fagiano con il sugo di cottura.