

SECONDI PIATTI

# Pernici alla moda di Toledo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Spagna*

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



## INGREDIENTI

6 pernici  
3 cipolle  
3 bicchieri di olio  
3 bicchieri di vino bianco  
½ bicchiere di aceto  
2 foglie di alloro  
3 teste d'aglio  
pepe in grani  
10 patatine novelle  
sale

## PREPARAZIONE

- 1 Spiumate le pernici, passatele sulla fiamma, svuotatele delle interiora. Lavatele ben bene e imbrigliatele. Pelate e tritate le cipolle e l'aglio. Fuori dal fuoco mettete le pernici in una capace casseruola.

Aggiungete la cipolla, l'aglio, l'olio, il vino bianco, l'aceto, le foglie di alloro, il pepe in grani e il sale. Mettete la casseruola sul fuoco. Fate cuocere a fuoco moderato per 2 ore. A metà cottura aggiungete le patatine. Servite nel medesimo recipiente di cottura.