

SECONDI PIATTI

Pernici con salsa di pomodoro

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

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



INGREDIENTI

10-12 pernici
1/2 tazza di burro
1/2 tazza di vino bianco secco
5 pomodori maturi
sale
pepe

PREPARAZIONE

- 1** Pulite le pernici, bruciacchiatele e lavatele bene. Tagliatele in due, salate e pepate. Tagliate sottilmente anche le loro interiora. Mettete il burro in una casseruola ampia e bassa e soffriggete le pernici fino a farle arrostitire da ambedue le parti. Aggiungete le interiora e mescolate. Subito dopo versate il vino e mezza tazza d'acqua. Fate bollire 1 o 2 minuti, unite anche i pomodori pelati e tritati senza semi, sale, pepe e 1 tazza d'acqua calda. Lasciate cuocere molto lentamente fino a che rimanga solo con il

burro. Servite con patate fritte o riso.