

SECONDI PIATTI

Pernici rosse al vino bianco

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **60 min**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Se amate le ricette a base di cacciagione ve ne proponiamo una che vi piacerà di certo: le **pernici rosse al vino bianco** sono deliziose e davvero semplicissime da fare. Se non torvate questo volatile, potete utilizzare per realizzare questa ricetta anche un polletto di piccole dimensioni, dando ovviamente un occhio ai tempi di cottura che si allungheranno un po'.

Provate questa ricetta!

INGREDIENTI

PERNICI ROSSE 4

PATATE 4

UVA BIANCA grappolo - 1

VINO BIANCO 2 bicchieri

PANCETTA (TESA) 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Fiammeggiate le pernici per rimuovere la peluria in eccesso.



- 2 Affettate la pancetta in fette sottili e tagliate una fetta più spessa.



- 3 Rimuovete la cotenna da quella più spessa e tagliatela a dadini.



4 Salate l'interno delle pernici e inserite i dadini di pancetta.



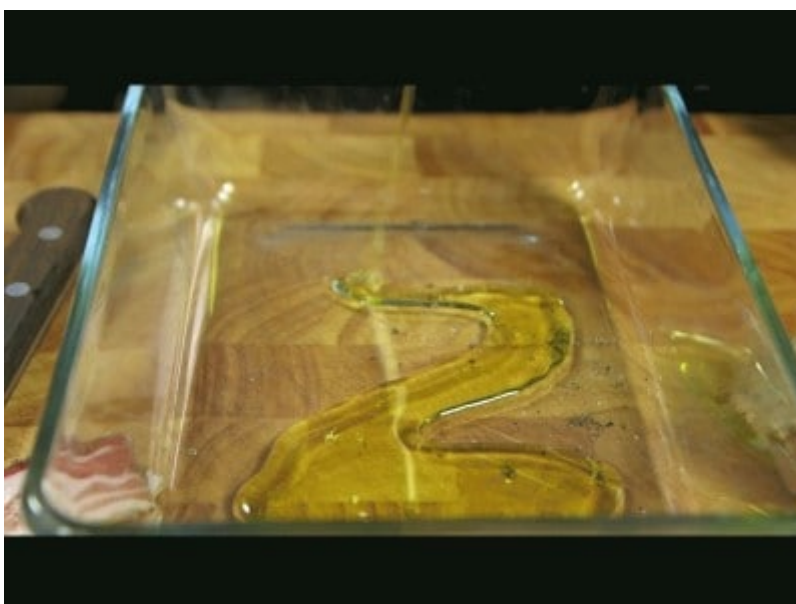
5 Lavate e tagliate a metà gli acini d'uva e uniteli agli altri ingredienti all'interno dei volatili.



- 6 Rimuovete la cotenna anche alle fette di pancetta più sottili e utilizzatele per avvolgere le pernici.



- 7 Ungete il fondo di una pirofila in pirex sufficiente capiente da contenere le pernici.



- 8 Trasferite le pernici nella pirofila e unite gli acini d'uva rimasti.



9 Sbucciate ed affettate sottilmente le patate.



10 Ungete una teglia e realizzate un letto con le patate affettate.



11 Condite con l'olio, distribuite la pancetta a dadini e i ciuffetti di rosmarino.



12 Unite il rosmarino anche nella pirofila con le pernici.

Salate e pepate le patate a piacere.

Infornate il tutto a 180°C per 45 minuti bagnando più volte con il vino bianco.



13 Sfornate le patate quando sono ben dorate.



14 Sfornate anche le pernici, spostatele dalla teglia e rimuovete la pancetta.

Tagliate la pancetta a pezzettini.



15 Trasferite il fondo di cottura delle pernici in un pentolino e fatelo ridurre.



16 Frullate la salsa rendendola uniforme.



17 Impiattate le pernici con le patate, la pancetta tritata e la salsa, decorando con acini d'uva e ciuffetti di rosmarino.

