

Fagiano arrosto

INGREDIENTI

1 fagiano intero di circa 1 kg frollato
1 carota
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
1 bicchiere di Barbera D.O.C. Oltrepò Pavese
1 mestolo di brodo
50 g di pancetta o lardo affettati
50 g di burro
olio
Bacche di ginepro
Chiodo di garofano
Erbe aromatiche (timo, rosmarino, alloro)
Sale e pepe q.b.



ESECUZIONE

Tritate finemente carota, aglio e cipolla e soffriggeteli con burro e olio.

Salate e pepate il fagiano all'interno e avvolgetelo con fette di pancetta o lardo a piacimento. Legate il tutto con uno spago.

Fate rosolare da tutti i lati a fuoco vivo, quindi aggiustate con sale e pepe.

Aggiungete le bacche di ginepro schiacciate, i chiodi di garofano e le erbe aromatiche. Quindi sfumate con il vino. Aggiungete un mestolo di brodo e lasciate cuocere a fuoco lento per 30-40 minuti.

Quando la carne sarà tenera, il fagiano è pronto. Togliete lo spago, tagliate in porzioni e servite con il fondo di cottura filtrato e delle patate al forno.

IL VINO CONSIGLIATO: Barbera D.O.C. Oltrepò Pavese