

SECONDI DI POLLAME

Pernici alla creta

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

2 h

■ Ingredienti per 4 persone

Pernici

2

Grappa (o brandy)

Sale

Pepe

■ Preparazione

- 1 Frollatura: da 6 a 8 giorni nella parte bassa del frigorifero e svuotata dalle interiora. E' una preparazione tra le più antiche e semplici, per una pietanza straordinariamente squisita.
- 2 Si può tentare questa ricetta nel corso di una scampagnata. Pulire le pernici spiumandole ma non completamente, é sufficiente togliere le piume più grosse, salarle e peparle internamente ed esternamente.
- 3 Prendere della creta o della terra comunque morbida ed argillosa, inumidirla con della buona grappa o brandy e impastarla in modo che il liquore la impregni bene ed uniformemente.
- 4 Avvolgere ciascuna pernice con la terra fasciandola completamente; scavare ora nel terreno un buco profondo trenta o quaranta centimetri, pavimentarlo con qualche pietra liscia, quindi riempire con foglie secche e legna e far fuoco facendo ardere vivacemente per un quarto d'ora.
- 5 Deporre sulle braci le pernici, coprirle ancora con altre braci, quindi disporre alcuni rami al di sopra e chiudere completamente con altra terra il buco.
- 6 Cuocere per una mezz'ora. Estrarre le pernici, spaccare delicatamente la creta che si sarà solidificata e servire.
- 7 Chi si accontenta di un risultato meno soddisfacente potrà preparare le pernici alla creta anche in casa usando il normale forno.