

SECONDI DI POLLAME

Pernici alla segoviana

Origine: Spagna

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Pernici grasse	2
Burro	
Sale	
Pepe	
Cipolla	1
Porro	1
Carote	2
Peperoni	2
Farina bianca	
Paprica in polvere	
Olio d'oliva	2 cucchiai
Brodo	100 cl
Vino bianco	1 bicchiere
Sherry	1 bicchierino
Cioccolato amaro	50 g
Chiodi di garofano	4
Cipollotti tritati	8
Funghi champignon affettati	8

■ Preparazione

- 1 Porre 2 pernici grasse in una casseruola di coccio unta di burro. Salare, pepare e unire 1 cipolla, 1 porro, 2 carote, 2 peperoni e 2 pomodori a pezzi.
- 2 Spolverare con farina bianca e paprica in polvere. Condire con 2 cucchiai di olio e passare a forno caldo per 30 minuti. Bagnare con 100 cl di brodo, 1 bicchiere di vino bianco e 1 bicchierino di sherry.

- 3 Grattugiarvi sopra 50 g di cioccolato amaro e unire 4 chiodi di garofano, 8 cipollotti tritati e 8 funghi champignon affettati. Cuocere per 1 ora in forno a 120 gradi. Servire caldissimo.