

SECONDI DI POLLAME

Fagiano alla vignaiola

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h 15 min

■ Ingredienti per 4 persone

Fagiano pulito senza pelle (900 g)	1
Vino bianco secco	350 g
Burro	60 g
Cipolla	1
Aglione	2 spicchi
Brodo	
Sale	
Pepe	

PER LA COMPOSTA

Uva nera sgranata	400 g
Burro	20 g
Scalogno	1
Mela	1/2
Sale	

PER ACCOMPAGNARE

Vol-au-vent medi	4
------------------	---

■ Preparazione

- 1 Dividete il fagiano in 4 parti e disossate il petto. Mettete tutto il volatile a marinare per una notte nel vino con una cipolla a pezzi e 2 spicchi d'aglio, quindi sgocciolatelo e rosolatelo nel burro insieme con le verdure della marinata, tritate.
- 2 Spruzzate poi con un bicchiere di vino della marinata, salate, pepate, incoperchiate e cuocete a fuoco moderato per un'ora, aggiungendo anche un goccio di brodo.
- 3 Alla fine frullate il fondo di cottura che dovrà risultare piuttosto ristretto. Preparate la composta facendo rosolare nel burro lo scalogno tritato e mezza mela tagliata a tocchetti e, dopo qualche minuto, anche i chicchi d'uva nera tagliati a metà.

- 4 Salate, rosolate ancora per poco, quindi passate al tritatutto elettrico, distribuendo poi la composta nei vol-au-vent.
- 5 Servite il fagiano salsato con il fondo di cottura, accompagnato dai vol-au-vent e, volendo, da timballini di riso.