FAGIANELLA AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 fagianella di 1600 g di pronta per cuocere
- sale
- pepe bianco
- 1 cl olio d'oliva
- 40 g di burro

Cospargete la fagianella con sale e pepe, legatela per mantenerla in forma e fatela rosolare dalla parte del petto in una teglia con l'olio caldo per 2-3 minuti.
Giratela e spalmate sul petto e sulle cosce 30 g di burro ammorbidito, quindi passate il volatile nel forno preriscaldato (180°) per 40-50 minuti, ricordandovi di bagnarlo ogni tanto col suo fondo di cottura.
A fine cottura, lasciate riposare la fagianella per 5 minuti, per evitare che, quando lo tagliate, fuoriesca troppo succo.
Eliminate poi il filo da cucina e praticate un taglio fra una coscia e il petto.
Continuate a tagliare fino a raggiungere l'articolazione dell'anca, dopodichè allargate la coscia verso l'esterno in modo da dividere l'articolazione.
Staccate anche le ali, quindi dividete i due petti effettuando un taglio lungo lo sterno.
Staccate i petti dalla carcassa, cercando di non danneggiare la carne con il coltello.
Tagliate a fettine i petti disossati, partendo dall'attaccatura delle ali fino alla punta.
Serviteli con verdure cotte e salsa vellutata.
Fate fondere il resto del burro nella teglia, ponetevi le cosce e passatele nel forno caldo per altri 8-10 minuti.
Dividete la sopracoscia dal fuso praticando un taglio all'altezza dell'articolazione che collega le due parti.
Disossate la sopracoscia e tagliatela a fettine.
Tagliate a fettine anche metà del fuso.
Servite con il fondo di cottura e insalata di stagione.