

FAGIANO AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 fagiano
- 500 g di funghi
- 4 fette di pancetta
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo tritato
- brandy
- sale
- pepe

Pulite il fagiano, saltatelo e pepatelo internamente, avvolgetelo con le fette di pancetta, sistematelo in un tegame con l'olio e fatelo dorare da tutte le parti.

Bagnatelo con un po' di brandy, lasciate evaporare, salate e cuocete nel forno a 230°C per mezz'ora.

Togliete le fette di pancetta e rimettete nel forno per altri 10 minuti.

Nel frattempo pulite i funghi, affettateli, cuoceteli in olio insaporito con lo spicchio d'aglio, cuocete per venti minuti, unite il prezzemolo tritato, salate.

Servite il fagiano a pezzi contornati con i funghi.