

FAGIANO ALLA FRUTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 fagiano
- 750 g di uva bianca e uva nera
- 3 arance
- 20 gherigli di noci
- 50 g di burro
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchierino di brandy
- 1 cucchiaio di farina
- sale
- pepe

In un tegame fate sciogliere la metà del burro e rosolatevi il fagiano pulito e legato con lo spago bianco da cucina. Spremete 500 g di d'uva e le due arance, versate entrambi i succhi sul fagiano, aggiungete un bicchiere di vino bianco e un bicchierino di brandy.

Salate e pepate.

Coprite e lasciate cuocere a fuoco basso per 40 minuti.

Nel frattempo, spellate gli acini della restante uva dopo averla immersa per un minuto nell'acqua bollente, tritate grossolanamente i gherigli di noci e, a 10 minuti da fine cottura, unite la frutta al fagiano.

Ritirate il volatile, mettetelo su un piatto da portata, tenetelo al caldo.

Aggiungete al fondo di cottura il burro rimasto, spolverizzate con un cucchiaio di farina, mescolate per amalgamare, portate a ebollizione, unite la scorza grattugiata di mezza arancia e spegnete.

Contornate il fagiano con fettine d'arancia e acini d'uva spellati e servite la salsa a parte in salsiera.

Vini di accompagnamento: Bricco Dell'Uccellone VdT Del Piemonte, Colli Orientali Del Friuli Schioppettino DOC, Portulano IGT Del Salento.