

# FAGIANO ALLA MILANESE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 fagiano
- 100 g di polpa di manzo
- 50 g di fegato di vitello
- 50 g di burro
- 30 g di fettine di pancetta
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di brodo di carne
- 1 bicchiere di vino marsala secco
- 1 chiodo di garofano
- noce moscata
- cannella
- pepe
- sale

Rosolare nel burro il fagiano intero avvolto nella pancetta.

Unirvi il fegato di vitello, la polpa di manzo, lo stomaco ed il cuore del fagiano ben tritati, la cipollina, le spezie, salare e pepare.

Irrorare con un bicchiere di brodo ed 1 di marsala, e terminare la cottura a fuoco lento.

Passare la salsa al setaccio e versarla sul fagiano tagliato a pezzi.