

# FAGIANO ALLA PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 fagiano
- 130 g di pancetta
- alcuni cucchiaini di panna
- 1 noce burro
- alcune gocce di succo di limone
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Salate e pepate il fagiano internamente.

Avvolgetelo con la pancetta tagliata a fettine sottili proteggendo il petto e legatelo con lo spago bianco da cucina.

In un tegame scaldate due cucchiaini d'olio e una noce di burro, adagiatevi il volatile e fatelo rosolare.

Quando è colorito, salatelo un po' anche esternamente e cuocete, piano e coperto, per circa 30 minuti.

Spruzzate il fagiano con alcuni cucchiaini di panna e cuocete per altri 15 minuti bagnandolo spesso con il suo sugo.

In ultimo aggiungete alla salsa alcune gocce di limone, servite.