

FAGIANO ALLE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 fagiano
- 200 g di olive nere snocciolate
- 80 g di burro
- 1/2 bicchiere di vino marsala secco
- 6 fette di pancetta
- rosmarino
- sale
- pepe

Pulite il fagiano e farcitelo con una noce di burro, il rosmarino, sale e pepe.
Avvolgetelo nelle fette di pancetta, legatelo con lo spago bianco da cucina.
Adagiatelo in una pirofila con il burro a pezzetti e fatelo dorare nel forno preriscaldato a 180°C per circa un'ora.
Irroratelo spesso con il Marsala e il sugo di cottura.
Ritirate dal forno, distribuite sul fagiano le olive e ponete sul fornello.
Cuocete a fuoco basso per 40 minuti.
Vini di accompagnamento: Boca DOC, Montecarlo Rosso DOC, Nardò Rosso DOC.