

FAGIANO ARROSTO 3

Ingredienti per 4 persone:

- 1 fagiano già frollato da 1500 g
- 200 g di prosciutto crudo con grasso
- 50 g di pancetta
- alcune foglie di salvia
- sale
- pepe nero

Lavare e asciugare il fagiano (dopo averlo spennato e fiammeggiato).

Riempirlo con un trito composto da metà del prosciutto, pancetta, salvia, sale, pepe.

Bardarlo con le rimanenti fette di prosciutto, legarlo e metterlo in forno in una teglia a 180 gradi.

Bagnarlo ogni tanto col suo fondo di cottura.

Una volta cotto, tagliarlo a pezzi e disporli su un piatto di servizio ben caldo.

Deglassare il fondo di cottura, filtrarlo e versarlo sul fagiano.