

FAGIANO CON I FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 fagiano
- 200 g di olive verdi
- 200 g di funghi champignon
- 200 g di finferli
- 100 g di prosciutto cotto
- 100 cl di brodo di pollo
- 1 spicchio di aglio
- 1 scalogno
- 1 carota
- 1 cipolla
- rosmarino
- salvia
- alloro
- burro
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale
- pepe

Preparate un litro di brodo di pollo.

Pulite il fagiano, salatelo e pepatelo internamente e legatelo con lo spago bianco da cucina.

In un tegame scaldare un cucchiaio d'olio e una noce di burro, rosolatevi il fagiano da ogni lato.

Tritate la cipolla, lo scalogno e la carota, tagliate il prosciutto a dadini.

Togliete il fagiano dal tegame e mettete nel recipiente prosciutto e verdure tritate.

Salate e pepate.

Aggiungete il brodo e gli aromi.

Coprite e cuocete a fuoco basso per un quarto d'ora circa.

Ponete di nuovo il fagiano nel tegame.

Coprite e lasciate cuocere per 40 minuti a fuoco basso.

Pulite i funghi e insaporiteli in un tegame con una noce di burro e uno spicchio d'aglio, per circa 10 minuti.

Togliete i funghi e unite le olive, fate scaldare 5 minuti.

Trasferite olive e funghi nel recipiente del fagiano, cuocete per alcuni minuti.

Disponete il volatile con il suo contorno sul piatto da portata.