

FAGIANO IN SALMÌ

Ingredienti per 6 persone:

- 1 fagiano
- 150 cl di vino bianco secco
- 2 gambi di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 50 g di burro (o margarina)
- poca farina
- sale
- pepe

Per il sacchetto:

- 2 foglie di alloro
- timo
- maggiorana
- alcune bacche di ginepro
- 2 chiodi di garofano
- 2 spicchi di aglio

Lavare il fagiano, asciugarlo e tagliarlo in pezzi e metterli in infusione per 24 ore con il vino bianco, il sedano, la carota, la cipolla tagliata a pezzetti, il sale e il sacchetto degli odori.

Trascorso questo tempo, sgocciolare i pezzi di fagiano, asciugarli e dopo averli infarinati leggermente, fateli rosolare nella margarina imbiondita; poi versare nella pentola la marinata (vino e verdure).

Coprire e lasciare cuocere per circa un'ora.

A cottura ultimata, togliere il fagiano, eliminare il sacchetto e passare al setaccio il sugo e il fegato crudo.

Rimettere il passato nella pentola con il fagiano e far addensare il sugo a fuoco vivo, se necessario, altrimenti diluirlo con un po' di brodo e servire.