

FILETTI DI FAGIANO ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 fagiano
- 1 arancia
- 60 g di burro
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- alcune bacche di ginepro
- 20 cl di brodo
- sale
- pepe in grani

Disossate il fagiano, tagliate la carne a fettine e tenete da parte la carcassa.

In una padella lasciate sciogliere il burro con alcune bacche di ginepro, cuocetevi i filetti di carne a fuoco moderato per circa 20 minuti.

In un'altra pentola versate il vino, il brodo, alcuni grani di pepe e il sale.

Immergetevi la carcassa e portate a bollore.

Continuate la cottura fino a quando il liquido è ridotto alla metà.

Filtratelo ed eventualmente sgrassatelo.

Al momento di servire riscaldare i filetti nella salsa, aggiungete il succo d'arancia, lasciate bollire ancora 2 minuti.

Disponete sul piatto da portata, servite subito.