PERNICE FARCITA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 pernici
- 500 g di funghi
- 100 g di pancetta affumicata
- 1/2 bicchiere di latte
- mollica di pane
- burro
- sale
- pepe

Pulite, vuotate e fiammeggiate le pernici.

Preparate il ripieno: tritate una parte dei gambi dei funghi, il fegato e il cuore delle pernici, mescolate e aggiungete un po' di mollica di pane intrisa nel latte, regolate sale e pepe.

Farcite con questo composto le pernici, cucite le aperture perché il ripieno non possa uscire.

Pulite il resto dei funghi, tagliateli a pezzetti, riducete a dadini anche la pancetta.

Sistamate le pernici in una pirofila abbondantemente imburrata, contornatele con i funghi e la pancetta, aggiungete alcuni fiocchetti di burro.

Mettete in forno preriscaldato a 180°C e cuocete coperto per 20 minuti.

Scoprite la pirofila, mescolate salsa e funghi, terminate la cottura.

Servite tutto caldo nello stesso recipiente.