

PERNICE MARINATA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 pernici
- 30 cl di vino bianco secco
- 30 cl di aceto di vino
- 1/2 sedano rapa
- 1 peperone rosso
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- brodo
- 2 foglie di alloro
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe in grani

Salate dentro e fuori le pernici.

In un tegame scaldate quattro cucchiaini d'olio, adagiatevi i volatili e fateli dorare per 10 minuti girandoli spesso. Pepate.

Sistemateli in una pirofila con la cipolla e uno spicchio d'aglio tritati, il peperone e il sedano rapa tagliati a dadini, due foglie d'alloro, pepe in grani, vino e aceto.

Cuocete coperto a fuoco basso per circa un'ora aggiungendo, se necessario, un po' di brodo caldo.

Lasciate intiepidire le pernici e servitele a tavola con il loro sugo di verdure.