

PERNICI AL MADERA

Ingredienti per 4 persone:

- 6 fette di pancarrè
- 3 pernici
- 100 g di burro
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 100 g di lardo
- 2 scalogni
- spezie
- 1/2 bicchiere di vino madera
- 1/2 bicchiere di brandy
- 1 bicchiere di vino bianco
- 200 g di funghi
- erbe aromatiche
- 50 g di fegato d'oca

Mettete le pernici in una casseruola con 75 g di burro, il sale, le spezie e i scalogni tritati; lasciate cuocere per 15 minuti. Aggiungete poi il Madera e il brandy e fate fiammeggiare le pernici per 1 minuto.

Versate il vino bianco caldo e lasciate cuocere.

Intanto lavate e tritate i funghi e le erbe aromatiche, aggiungeteli alla carne e fate cuocere per 15 minuti.

Dorate le fette di pane nel resto del burro, tagliate il lardo a pezzi e fatelo sciogliere in una padella; stendete sul pane il fegato e mettetelo su un piatto sistemandoci sopra le pernici.

La salsa servitela a parte.