

PERNICI ALLA SEGOVIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 pernici grasse
- burro
- sale
- pepe
- 1 cipolla
- 1 porro
- 2 carote
- 2 peperoni
- farina bianca
- paprica in polvere
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 100 cl di brodo
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 bicchierino di sherry
- 50 g di cioccolato amaro
- 4 chiodi di garofano
- 8 cipollotti tritati
- 8 funghi champignon affettati

Porre 2 pernici grasse in una casseruola di coccio unta di burro.

Salare, pepare e unire 1 cipolla, 1 porro, 2 carote, 2 peperoni e 2 pomodori a pezzi.

Spolverare con farina bianca e paprica in polvere.

Condire con 2 cucchiaini di olio e passare a forno caldo per 30 minuti.

Bagnare con 100 cl di brodo, 1 bicchiere di vino bianco e 1 bicchierino di sherry.

Grattugiarvi sopra 50 g di cioccolato amaro e unire 4 chiodi di garofano, 8 cipollotti tritati e 8 funghi champignon affettati.

Cuocere per 1 ora in forno a 120 gradi.

Servire caldissimo.