

PERNICI IN CASSERUOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 pernici
- 50 g di pancetta
- 2 fette di carne di vitello (fette grandi sottili)
- 4 fette di prosciutto crudo
- 1 cipolla
- 80 g di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchiere di brodo di carne
- 1 cucchiaio di farina
- 1/2 limone
- sale
- pepe

Pulire le pernici, guarnirle con la pancetta tagliata a filetti, salarle, peparle, fasciarle nella carne di vitello e nel prosciutto legandole con filo da cucina.

Tritare la cipolla, metterla al fuoco in una casseruola con metà del burro, lasciarla soffriggere per qualche minuto, quindi unire le pernici e farle rosolare uniformemente.

Bagnarle con un po' di brodo bollente e con il vino bianco, a più riprese, avendo cura ogni volta di lasciar evaporare il liquido.

Proseguire la cottura a calore moderato per circa due ore.

Sgocciolare le pernici su un piatto, slegarle (mettere da parte la carne e il prosciutto) e tenerle in caldo.

Tritare finemente la carne e il prosciutto o, meglio ancora, pestarli in un mortaio; diluire con del brodo bollente per ottenere una salsa piuttosto liquida.

Rimettere le pernici in casseruola con il rimanente burro, coprirle con la salsa preparata, addensandola con un po' di farina diluita in poco brodo, e far insaporire per una decina di minuti.

Prima di togliere dal fuoco aggiungere il succo di mezzo limone.

Sgocciolare le pernici su un piatto di portata, coprirle con il sughetto e servire.