

PETTO DI PERNICE STUFATO

Ingredienti per 2 persone:

- 4 petti di pernice (di 70 g di ciascuno)
- 10 g di burro
- sale
- pepe bianco

Per la salsa:

- 30 g di scalogno
- 40 g di porro
- 60 g di carote
- 40 g di sedano rapa
- 10 cl di fondo chiaro di pollame
- 10 cl di panna
- 1 cucchiaino di dragoncello tritato
- alcune gocce di aceto di vino bianco

Lavate i petti sotto l'acqua corrente e asciugateli con un canovaccio.

Mondate tutti gli ortaggi e riduceteli in finissima brunoise.

Fate fondere il burro in una larga padella e rosolatevi a fuoco vivo i petti, già cosparsi con sale e pepe, lasciando la parte con la pelle a contatto col fondo del recipiente.

Aggiungete la brunoise di verdure, fate soffriggere tutt'assieme per pochi minuti, poi versate nella padella il fondo di pollame e portate a cottura la carne (12-15 minuti) a calore moderato.

Al termine unite la panna, fate cuocere ancora per qualche minuto, infine insaporite la preparazione con il dragoncello e l'aceto.

Servite i petti di pernice con il loro fondo di cottura e un contorno di patate bollite.