

FAGIANO ARROSTO 4

Ingredienti per 4 persone:

- un fagiano (di almeno 1 kg.),
- 70 gr. di pancetta piuttosto magra,
- 30 gr. di burro,
- un rametto di rosmarino,
- uno spicchio di aglio,
- un limone,
- un bicchierino di brandy (oppure mezzo bicchiere di vino bianco secco),
- olio,
- sale,
- pepe.

Pulite il fagiano (tenete a parte il fegatino), lavatelo, sgocciolatelo bene, infilate nella pancia il rametto di rosmarino, lo spicchio di aglio intero, avvolgetelo nelle fette di pancetta e legatelo.
Fate sciogliere il burro con qualche cucchiata di olio in una pirofila ovale da forno, adagiatevi il fagiano, salatelo, pepatelo e fatelo prima rosolare sul fuoco, rigirandolo di tanto in tanto perché possa rosolarsi bene da ogni parte. Mettetelo poi, ben dorato, in forno già caldo e lasciatevelo per un'oretta circa.
Di tanto in tanto aprite il forno e cospargete il fagiano con il sughetto formatosi.
Toglietelo dal forno, levate le fette di pancetta che manterrete però nella pirofila, mettetelo sul fuoco, spruzzatelo prima con il brandy che farete evaporare e poi con qualche goccia di succo di limone.
Servitelo subito in tavola.