

FAGIANELLE ALLA MILANESE

Ingredienti per 5 persone:

- 2 fagianelle (da 600g. l'una),
- 50g. di mascarpone,
- 1 tartufo bianco (affettato),
- 2 dita di panna,
- 40g. di burro,
- 100g. di prosciutto crudo,
- mezzo bicchierino di brandy,
- pepe (macinato fresco),
- sale.

Pulite, fiammeggiate e lavate le fagianelle. Asciugatele e farcitele con un composto di tartufo, mascarpone, panna (un dito), sale e pepe; unite una fettina di prosciutto e ricucite per evitare la fuoriuscita del ripieno. Fasciate le fagianelle col resto del prosciutto, legatele con un filo e lasciatele per almeno 4 ore in frigorifero. Ponetele quindi nella casseruola col burro, incoperchiate e cuocete per 80 minuti a fuoco basso, girandole ogni tanto. Aggiungete poco per volta durante la cottura la panna rimasta. Quando le fagianelle saranno cotte togliete il prosciutto. Alzate la fiamma, lasciate rosolare per pochi minuti, poi spruzzate di brandy. Coprite e spegnete il fuoco, lasciando riposare per 5 minuti. Tagliate le fagianelle a pezzi e servitele caldissime in un piatto di portata ricoperte del loro sugo.