LA NUOVA BUSSOLA QUOTIDIANA
Direttore Riccardo Cascioli
FATTI PER LA VERITÀ

LA RICETTA

# Fagiano al vino rosso

CREATO 04_10_2020



**Fagiano al vino rosso**

*Ingredienti per 6 persone*

1 grosso fagiano tagliato a pezzi e disossato

1 lt vino rosso

4 cucchiai di olio d'oliva

6 spicchi d'aglio sbucciati e tagliati a metà

2 cipolle tagliate a cubetti

2 carote tagliate una a fettine e l'altra a cubetti

2 gambi di sedano tagliati a pezzetti

1 pezzo di porro (la parte bianca) tagliato a dadini

6 grani di ginepro leggermente schiacciati

1 cucchiaino di pepe nero in grani

1 mazzetto di timo

2 foglie di alloro

Sale

Mettere i pezzi di fagiano disossato in un recipiente, salarli e aggiungere tutti gli altri ingredienti. Coprire con una pellicola e mettere al frigo per almeno 6 ore (meglio se durante la notte.

Passato questo tempo, togliere il recipiente dal frigo e lasciarlo un'ora a temperatura ambiente.

Estrarre i pezzi di fagiano dalla marinata e soffriggerli da tutti i lati nell'olio d'oliva caldo. Quando sono rosolati, aggiungere la marinata e lasciare cuocere a fuoco basso per 4 ore, fino a quando il liquido è assorbito, la salsa ispessita e la carne tenera. A metà cottura controllare il sale.

Servire caldo, accompagnato di pane grigliato caldo spennellato di olio d'oliva.