

FAGIANO IN SALSA GHIOTTA alla moda dello chef Vittorio

Ingredienti per 6 persone – un grosso fagiano maschio oppure due femmine ,per un totale di circa 1,6 kg.
– un etto e mezzo di prosciutto crudo – due cucchiaini di fegato d’oca crudo o del foi- grass – mezzo etto di burro – due tuorli d’uovo – un bicchiere di panna liquida – vino bianco secco – succo di mezzo limone – olio sale e peperoncino q.b.

Salare e strofinare con polvere di peperoncino l’interno del fagiano, legarlo con uno spago sottile e rosolarlo nel burro con qualche cucchiaio d’olio unendo il prosciutto a striscioline. Cuocerlo cospargendolo ogni tanto con il vino e con la sua leccarda (fondo di cottura). A cottura ultimata sgocciolarlo,tagliarlo a tocchi, metterlo su un piatto di portata e tenerlo in caldo.

Rimettere sul fuoco il sughetto (leccarda) mescolarvi la panna a cui sarà unito il succo di limone, far bollire per qualche istante, quindi completare con i tuorli e con il fegato d’oca frullato o con il foi- grass

Versare la salsa ben calda sul fagiano prima di servire.

Un contorno particolarmente adatto: cipolline in agrodolce – Zucchine e funghi trifolati –

Accompagnare con Freisa del Piemonte o Pinot nero dell’Oltrepo Pavese

