

FAGIANO ALLA VIGNAIOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 fagiano pulito senza pelle
- 350 g di vino bianco secco
- 60 g di burro
- 1 cipolla
- 2 spicchi di aglio
- brodo
- sale
- pepe

Per la composta:

- 400 g di uva nera sgranata
- 20 g di burro
- 1 scalogno
- 1/2 mela
- sale

Per accompagnare:

- 4 vol-au-vent medi

Dividete il fagiano in 4 parti e disossate il petto.

Mettete tutto il volatile a marinare per una notte nel vino con una cipolla a pezzi e 2 spicchi d'aglio, quindi sgocciolatelo e rosolatelo nel burro insieme con le verdure della marinata, tritate.

Spruzzate poi con un bicchiere di vino della marinata, salate, pepate, incoperchiate e cuocete a fuoco moderato per un'ora, aggiungendo anche un goccio di brodo.

Alla fine frullate il fondo di cottura che dovr  risultare piuttosto ristretto.

Preparate la composta facendo rosolare nel burro lo scalogno tritato e mezza mela tagliata a tocchetti e, dopo qualche minuto, anche i chicchi d'uva nera tagliati a met .

Salate, rosolate ancora per poco, quindi passate al tritatutto elettrico, distribuendo poi la composta nei vol-au-vent. Servite il fagiano salsato con il fondo di cottura, accompagnato dai vol-au-vent e, volendo, da timballini di riso.