

Fagiano alla scozzese

In Scozia la caccia fa parte del vivere quotidiano ed è una delle forti tradizioni locali grazie al suo ambiente particolarmente favorevole alla riproduzione naturale della selvaggina, che comprende torbiere, paludi, campi coltivati, boschi e colline d'erica.

Quella che segue è la versione più rapida e attuale del piatto che, al ritorno da una partita di caccia, l'eroe scozzese Rob Roy Mc Gregor si faceva preparare con parte della selvaggina da lui uccisa.



(immagine tratta da www.ricettaidea.it)

Tempo di preparazione: mezz'ora. Tempo di cottura: due ore.

Ingredienti per 4 persone :

- Un fagiano di circa un chilo e 200 grammi già pulito
- Due cipolle
- Tre carote
- Tre costole di sedano
- Un mazzetto di odori
- Un chiodo di garofano
- Una foglia di alloro
- Tre quarti di litro di brodo (di pollo, di carne o di dado)
- Un quarto di litro di vino rosso
- Pepe e Sale.

Preparazione:

Affettate sottilmente le cipolle e le carote, tritate il sedano, disponeteli sul fondo di una casseruola insieme con il mazzetto di odori, il chiodo di garofano e l'alloro.



Un fagiano

Tre quarti

Preparazione:

Affettate sottilmente le cipolle e le carote, tritate il sedano, disponeteli sul fondo di una casseruola insieme con il mazzetto di odori, il chiodo di garofano e l'alloro.

Pulite, fiammeggiate, lavate e tagliate a pezzi il fagiano e disponetelo sullo strato di verdure appena preparato. Versate nella casseruola il vino, il brodo e il pepe.

Coprite dapprima la casseruola con un foglio di alluminio, quindi incoperchiate in modo che la chiusura risulti il più ermetica possibile. Ponete il recipiente sulla fiamma alta e quando il liquido inizierà a bollire abbassate la fiamma e continuate la cottura per circa due ore o fino a che la carne sarà ben tenera.

Controllate il sale e, se necessario, aggiungetene un pizzico. Togliete il fagiano dalla casseruola, disponetelo sul piatto di servizio coprendolo con il sugo di cottura che avrete passato al setaccio o al passaverdure.

Note - Consigli - Varianti :

Se la salsa risultasse troppo liquida, fatela restringere a fuoco vivace per qualche minuto, sempre mescolando.

Questa ricetta può essere eseguita con qualunque tipo di selvaggina, e, volendo, anche con il coniglio.

Se non piace il sapore intenso della selvaggina, si può far precedere la preparazione del piatto da una **marinatura** di 24/48 ore come segue:

in una grossa ciotola o in un'insalatiera mettete il fagiano già a pezzi, sedano carota e cipolla tagliati grossolanamente, una foglia di alloro e una di salvia, qualche bacca di ginepro, due o tre chiodi di garofano, un pezzettino di cannella, qualche grano di pepe, uno spicchio d'aglio e una mezza bottiglia di vino bianco secco; mescolate, coprite e ponete in frigo per almeno 24 ore, rimescolando ogni tanto.

Trascorso questo tempo, eliminate la marinatura, ponete i pezzi di fagiano in una padella antiaderente e fate uscire più liquido possibile; poi procedete con la ricetta.

Pulite, fiammeggi
Versate nella cass

Coprite dapprima
più ermetica poss
fiamma e continu

Controllate il sale
piatto di servizio c

Note - Consigli

Se la salsa risultas

Questa è la versio
MC Gregor si face

Questa ricetta può

Marinatura:

in una grossa ciot
grossolanamente,
pezzettino di can
mescolate, coprite
Trascorso questo
più liquido possib

