Fagiano

scritto da Mirko Achermann | 16 Luglio 2022

Per 4 - 6 persone

Ingredienti:

- 1 fagiano
- 75 gr. Burro
- 200 ml panna
- ½ limone
- Sale
- pepe
- 1 cipolla

Preparazione:

Rosolare il fagiano con burro (a freddo) unire in seguito la cipolla tagliata a spicchi e cuocere piano per ½ ora circa.

Aggiungere panna tiepida, succo di ½ limone, 1 cucchiaino di paprika, sale e pepe.

Togliere la cipolla e cuocere ancora ca. 20 minuti mescolando la salsa.