# 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 faggiano 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.

Togliare la cipolla e cuoce ancora ca. 20 minuti mescolando la salsa.