

Fagiano Ai Peperoni

Farcire il fagiano con un trito di prosciutto, salvia, rosmarino, aglio. Spennellarlo con olio e infornarlo in una teglia con 2 cucchiaini d'olio. Rosolarlo bene sotto il grill e cuocerlo a 180 gradi per 40 minuti. In un tegame mettere salsa di pomodoro, sale, vino; far cuocere, unire i peperoni e far addensare per 10 minuti. Tagliare il fagiano a pezzi e coprirlo con la salsa.

Ingredienti

1 Fagianella Di 1000 G
3 Peperoni Spessi Spellati E Tagliati A Strisce
3 Cucchiaini Salsa Di Pomodoro
1 Spicchio Aglio
Salvia
Rosmarino
50 G Prosciutto Crudo
1 Bicchiere Vino Rosso Corposo
Olio D'oliva Extra-vergine
Sale

Note

Preparazione: 50 minuti.