

Enrico Crippa: Pernice con salsa al pepe e verdure dell'orto



Enrico Crippa: Pernice con salsa al pepe e verdure dell'orto

Pernice con salsa al pepe e verdure dell'orto Cialdini Lambrusco Grasparossa

pulire la carne dalle piume e dalle interiora, la si lascia poi frollare un paio di giorni in frigorifero e successivamente si dividono le cosce dal busto.

Al momento della cottura, le cosce si fanno arrostiti lentamente finché non diventano morbide.

Il petto invece lo si cuoce sulla carcassa per mantenere le carni umide e succose.

Terminata questa prima cottura, si prepara poi la salsa di accompagnamento, deglassando con il cognac la padella, si aggiunge il fondo di cottura e il pepe macinato fresco.

In questa versione di inizio autunno, con il clima ancora tiepido, si abbinano verdure fresche come le carote dell'orto e un cuore di insalata.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Lambrusco del Fondatore Doc 2017 Rifermentato in bottiglia		7.9€	si	Lo trovi da...	
Vigneto Cialdini Lambrusco Grasparossa Doc 2017		7.2€	si	Lo trovi da...	
Vecchia Modena Premium Lambrusco di Sorbara Doc 2017		7.7€	si	Lo trovi da...	
Rosè de Noir Brut da uve Grasparossa		9.65€	si	Lo trovi da...	

1860 • 2010

CHIARLI

150
ANNI

