



CARNE

Pernici ripiene al forno



1 PERNICI RIPIENE DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

35 MIN



TEMPO DI COTTURA

40 MIN



CALORIE

650K

NOTE

INGREDIENTI

2 Pernici pronte per la cottura

1 Patata media

2 Salsicce

1 Uovo

100 g di Pancetta a fette sottili

40 g di Parmigiano grattugiato

8 Olive nere denocciolate

40 ml di Brandy

1 spicchio di Aglio

2 foglie di Salvia fresca

2 rametti di Rosmarino fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

10 Sale e Pepe

Preparazione

- Lavate le pernici, asciugatele con carta da cucina e insaporitele all'interno con un pizzico di sale e pepe.
- Pelate la patata, tagliatela a pezzi e lessatela bene in acqua bollente salata per 8-10 minuti, poi schiacciatela con una forchetta.
- Eliminate il budello dalle salsicce e sbriciolatele; tritate le olive con l'aglio, la salvia e il rosmarino e unite gli ingredienti alla purea di patate amalgamando anche il parmigiano, l'uovo sbattuto, un pizzico di sale e pepe.
- Farcite le pernici con il composto preparato e chiudete le cavità con degli stecchini. Ricopritele con le fettine di pancetta e fermatele con uno spago.
- Disponete le pernici in una teglia e conditele con l'olio, sale, pepe e rosmarino. Fatele rosolare su fiamma media per circa 10 minuti, girandole un paio di volte senza bucarle, poi sfumate con il brandy.
- Ponetele in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per circa 30-35 minuti. Giratele 3-4 volte e ogni tanto unite poca acqua calda, facendo attenzione al vapore.
- Servitele tagliate a metà, accompagnandole con il ripieno tagliato a fette.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Potete accompagnare le pernici con un sugo che ricaverete dal fondo di cottura. Versate un po' di acqua nella teglia e ponetela su fuoco molto basso, fate sciogliere il fondo aiutandovi con una spatola piatta e riscaldatelo per pochissimi minuti. Se necessario, aggiungete un filo di olio.