

TECNICA DEL FAGIANO ARROSTO

Di un fagiano che vi piovva in regalo da una caccia fortunata si possono fare molte svariato ed eleganti cose. Ma la prima volta che vi capita tra le mani, non sbizzarrirvi: dimostrate prima di sapere almeno come si ottenga un perfetto fagiano arrosto.

Il fagiano sia cotto da quattro a otto giorni dopo la sua uccisione, a seconda della temperatura e dell'umidità dell'aria. Se volete esser tranquilli di non aver sorprese, tenetelo nell'attesa in ambiente secco e ventilato.

Sia spiumato soltanto al momento della cottura.

C'è discordanza tra i maestri se sia meglio lardellare il fagiano o avvolgerlo nella fascia di lardo: Quattrova è con Escoffier nel preferir questo secondo sistema.

Non parlo della cottura allo spiedo: è la più classica, senza dubbio la migliore, ma troppo raramente attuabile. Del resto la cottura al forno dà risultati perfetti.

Spiumato il fagiano, passatelo alla fiamma del gas o d'alcool, vuotatelo e rimettetegli il fegato a posto con un po' di sale. Legatelo tra due fette di lardo come nella fotografia, e mettetelo in casseruola. Bagnatelo con burro liquefatto, e mettetelo in forno molto caldo. Giratelo quando il lardo è rosolato e salatelo. Il tempo di cottura varia da mezz'ora a un'ora secondo la grandezza dell'animale e la temperatura del forno. Cinque minuti prima della fine della cottura, slegatelo e liberatelo del lardo.

Preparate intanto dei grandi crostoni di pane carré, soffritti nel burro a cui avrete aggiunto un po' di sugo grasso dell'arrosto. Con essi formate nel piatto da portata un letto per il fagiano. Cotto che sia, tagliatelo con sapienza, ricostruitelo sul piatto, restituendogli testa e coda. Contornatelo di spicchi di limone e prezzemolo fresco. Con un cucchiaino d'acqua stemperate quel ch'è rimasto nella casseruola, e versate questo sugo in una salsiera servita a parte.

In seguito potrete provare queste simpatiche stranezze.

FAGIANO CON LE MELE

Rosolate il fagiano preparato nel burro. Tagliate intanto a fettine sei mele, soffriggetele nel burro, e mettene uno strato in un piatto che regga al forno. Appoggiate sopra il fagiano che contornerete col resto delle mele. Bagnatelo con panna, coprite, e cuocete al forno mezz'ora circa.

FAGIANO CON L'ANANAS

Arrostite il fagiano, e mettetelo tagliato sul piatto di portata. Versate nel sugo rimasto nella pentola un bicchiere di Champagne (se non ne avete, pazienza: vin bianco), il sugo di mezzo limone, e alcuni cucchiaini di sugo d'ananas (se non ne avete, pazienza: arancio o mandarino). Versate questo incantevole sugo sul suo fagiano.

FAGIANO CON LA SALSA

Preparate il fagiano legato col lardo. Soffriggete nel burro cipolle a fettine, carote a pezzetti, un mazzetto di odori, sedano, e carne di manzo o vitello a dadi. Bagnate poi con mezzo litro di vino bianco e due litri di brodo. In questo liquido lessate il fagiano; liberatelo dal lardo e tenetelo in caldo. Passate allora il brodo dal colabrodo. Soffriggete due cucchiaini di farina con burro, bagnatela col brodo del fagiano, e cuocete questa salsa una mezz'oretta. Fuori dal fuoco mettetevi poco per volta molto burro fresco, sbattendo bene, e se possibile, qualche cucchiaino di panna. Servite il fagiano tagliato e ricoperto di questa delicatissima salsa.

FAGIANO CON LA PANNA ACIDA

Rosolate il fagiano lardato nel burro, in un piatto di porcellana, contornato da fettine di cipolla. Intanto fate bollire un quinto di panna acida con sale e pepe, e versatela sul fagiano dopo mezz'ora circa di cottura. Coprite e finite di cuocere in forno.

Se non avete panna acida, adoperate panna fresca, e al momento di servire, acidite la salsa con sugo di limone.

E. V. QUATTROVA

