



PERNICI ALL'AGRO - DOLCE

INGREDIENTI

10 pernici • 2 carote • cipolla • 2 o 3 spicchi d'aglio • 1 bicchiere di aceto bianco • 3 bicchieri di olio •
¼ di litro di vino bianco • sale, pepe e pepe in grani • 4 fette di limone • 3 foglie di alloro • salvia

PREPARAZIONE

Curare le pernici, lavarle e collocarle ben allineate in una casseruola con un pizzico di sale, pepe, le foglie di salvia, le carote tagliate a rotelle, molta cipolla tagliata grossa, il pepe in grani, le foglie d'alloro, gli spicchi d'aglio, l'aceto, il vino bianco, l'olio.

Coprire la casseruola lasciando cucinare su fiamma a fuoco lento per circa 40 minuti.

Prima di completare la cottura, aggiungere 4 fette di limone.



LA TUNELLA

VINI CONSIGLIATI

L'Arcione
Refosco dal P.R.
Schioppettino



LA TUNELLA