

Image not found or type unknown



---

**LA RICETTA**

## **Brasato di pernice in stile toledano**

**CULTURA**

17\_05\_2022

Image not found or type unknown



Ecco la ricetta che Luca Giordano ha tanto apprezzato durante la sua permanenza a Toledo: il brasato di pernice (estofado de perdiz) che dipinse su una piccola tela conservata nella collezione privata della famiglia Ripalda-Toreno.

**Ingredienti per 4 persone**

4 pernici spennate e svuotate

2 dl di olio d'oliva vergine

3 dl di vino bianco

6 spicchi d'aglio tagliato fine

300 g di cipolla tritata

200 g di pomodoro tagliato a pezzettini

2 l di brodo bianco

25 g di farina

1 mazzetto di erbe aromatiche (rosmarino, alloro, salvia)

200 g di carote tagliate a fettine

1 cucchiaino di pepe nero in grani

1 cucchiaino di pepe nero macinato

Sale

### **Preparazione**

Lavare bene le pernici sotto l'acqua corrente. Quando saranno pulite, asciugarle bene con carta da cucina, salarle e peparle con il pepe nero macinato.

Legare le pernici con spago da cucina. Mettere un po' d'olio in una padella profonda e friggere le pernici, rigirandole spesso fino a quando saranno dorate da tutti i lati. Toglietele dal fuoco e metterle da parte.

In quello stesso olio soffriggere leggermente le verdure per un minuto. Aggiungere le pernici, il vino, il brodo, i grani di pepe e le erbe aromatiche. Aggiustare il sale. Cuocere a fuoco medio-basso finché la carne delle pernici sarà tenera.

Terminata la cottura, togliere il filo usato e tagliare le pernici a metà. Servirle ben calde, accompagnate dalla salsa di cottura. (*Liana Marabini*)