MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001292
Registrata in data 03 Mag 2017 alle ore 14:52
da SAVINO DI NOIA

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della stagione: Autunno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Prgatorie ricetta Federiciana in onore a Corradino IV

Faggiano, cardoncelli, cardi e lampascioni con scorzetta d'arancia e aglianico, la storia narra che Federico II e il figlio dopo la caccia amavano deliziarsi così.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

100 g di lampascioni
100 g di cardi
100 g di funghi cardocelli
200 g di passata di pomodoro
Sale q.b.
Pepe q.b.
300 g di carne di faggiano
n. 1 cipolla
Alloro
Basilico
n. 1 scorza di arancia
1/2 bicchiere di vino aglianico

Strumenti di cottura

Padella

Preparazione

In una padella soffriggere l'aglio in camicia facendo rosolare la carne di fagiano e sfumandola con il vino, il basilico, l'alloro, la scorzetta di arancia, i funghi tagliati a listelli, cardi e lampascioni tagliati finemente.
Aggiungere 1/2 bicchiere di acqua bollente per amalgamare tutto, unire a tutto il composto la passata di pomodoro facendola sbollentare per circa 15 minuti.