

Il Fagiano

Di Laura

Il Fagiano, di tutta la cacciagione da piuma è certamente il più pregiato.

In realtà sotto il nome generico di fagiano si incontrano diverse specie di uccelli selvatici, di dimensioni più o meno grandi e con differenti colorazioni del piumaggio.

Le più comuni sono: colchicus, mongolicus, torquatus, versicolor, tenebrosus.

Questo splendido uccello è originario dell'Asia, anche se vive in Europa ed in Italia ormai da tempo immemorabile, ambientandosi benissimo nelle zone di campagna e di montagna, preferibilmente in radure isolate e ben protette, ma anche nei frutteti e nei campi è possibile incontrare i fagiani che pascolano a terra o sui rami degli alberi intenti a gustare un frutto saporito....

Il peso di un fagiano adulto varia tra i 900 grammi di una piccola femmina fino ai 1600 grammi di un grosso maschio. La carne del maschio è generalmente più apprezzata di quella della femmina per la maggiore compattezza.

Per preparare il fagiano è necessario per prima cosa eviscerarlo e spiumarlo con attenzione: come per tutti gli uccelli è importante eliminare anche la base delle piume.

Dopo aver strappato tutto il possibile potete aiutarvi "bruciacchiando" le penne rimaste, e non ridete, se non riuscite in altro modo finite di "depilare" il fagiano con una pinzetta!

Ora il fagiano necessiterà di una frollatura di almeno una settimana per intenerirsi: la cosa migliore che potete fare è lavarlo bene, asciugarlo, e sistemarlo nel congelatore.

Ora veniamo a come si cucina il fagiano ed al suo sapore.

Dato che è un grosso volatile in teoria le ricette per il pollo potrebbero andar bene anche per il fagiano, ricordando però di raddoppiare il tempo di cottura a parità di peso.

In pratica, anche per la sua rarità, il fagiano si valorizza meglio con ricette specifiche, che hanno l'obiettivo di esaltare il profumo ed il sapore specifico e di intenerire la carne, che è molto soda.

Il gusto del fagiano è più intenso di quello del pollo, e molto simile alla faraona, più delicato invece della pernice. Le carni del fagiano sono molto magre, e profumate, per questo si ottiene anche un eccellente brodo.

Fonte: www.cucinaitaliana.info

DATA DI PUBBLICAZIONE: 23/01/2012 – AGGIORNATO IL 23/04/2025 ALLE 02:00

2025 © TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI

AUTOGESTIONE CONTENUTI DI EDIZIONI VALLE SABBIA SRL C.F. E P.IVA: 02794810982 – SISTEMA [GLACOM®](http://GLACOM.it)