

# ASPIC DI PICCIONE CON TARTUFO E FEGATO GRASSO

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di terrina di fegato grasso
- 60 g di tartufo nero
- 3 piccioni
- 50 cl di brodo di piccione
- 30 g di colla di pesce
- verdura da taglio
- aneto
- 400 g di erba cipollina
- 10 cl di vino muffato
- 1 foglia di alloro
- 20 g di scalogno
- 8 cl di olio
- sale
- pepe

Preparate una gelatina con del brodo di piccione e riempite con uno strato sottile di gelatina uno stampo da aspic che avrete tenuto in frigorifero in modo che la gelatina, al contatto con le pareti fredde dello stampo, si rapprenda all'istante. Mettete di nuovo lo stampo in frigorifero.

Disossate i piccioni e spadellateli al rosa, poi scaloppatene i petti.

Quando la gelatina è rappresa mettete una fettina di tartufo nero al centro dello stampo, foderate le pareti con le fettine di petto di piccione scaloppato, e riempite con pezzetti di tartufo e terrina di fegato grasso.

Accompagnate con un'insalatina vivace di verdura da taglio, aneto, erba cipollina e le cosce del piccione tagliate a julienne finissima.

Fate ridurre della metà il vino muffato con una foglia di alloro e lo scalogno Togliete l'alloro, passate allo chinois e aggiungete l'olio, mescolando con una frusta.

Aggiustate di sale e pepe e versate questa emulsione sul piatto.