

PETTI DI PICCIONE AL VAPORE CON COSTE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 petti di piccione (di circa 80 g di ognuno)
- 12 foglie di coste
- 20 g di burro
- sale
- pepe bianco

Per la salsa:

- 15 cl di fondo di pollame chiaro
- 4 cl di latte
- 4 cl di panna
- 25 g di pane bianco senza crosta
- 40 g di rafano grattugiato
- sale
- pepe bianco
- alcune gocce di limone
- 1 cucchiaio di panna montata

Mondate le coste, lavatele e scottatele brevemente in acqua salata, quindi fatele raffreddare sotto l'acqua corrente, privatele della venatura centrale e stendetele su un telo.

Private i petti della pelle e di eventuali cartilagini, lavateli e asciugateli.

Stendete le coste sul piano di lavoro, cercando di formare dei rettangoli, spalmatevi sopra il burro e appoggiate un petto su ciascun rettangolo.

Cospargete con sale e pepe, quindi avvolgete la carne nelle foglie, formando un fagottino.

Riempite d'acqua una casseruola e inseritevi l'apposito cestello per la cottura al vapore.

Portate ad ebollizione, quindi posate nel cestello i fagottini di coste e cuoceteli a recipiente coperto per 8-10 minuti.

In una casseruola portate ad ebollizione il fondo di pollame con il latte e la panna, quindi abbassate la fiamma al minimo e lasciate cuocere il composto per 5 minuti.

Aggiungete il pane tagliato a dadini, lasciate sul fuoco ancora per qualche istante, quindi spegnete e unite il rafano grattugiato.

Lasciate riposare la salsa per qualche minuto, poi passatela al setaccio e raccoglietela nuovamente nella casseruola.

Scaldatela a calore dolce, senza farla bollire, quindi toglietela dal fuoco, insaporitela con sale, pepe e qualche goccia di succo di limone, infine incorporatevi la panna montata.

Servite la salsa insieme ai fagottini di coste.