

PICCIONE AL NEBBIOLO CON FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 piccioni pronti per la cottura
- sale
- pepe di mulinello
- olio d'oliva
- 4 bicchieri di vino nebbiolo
- burro

Condite i piccioni con sale e pepe.

Rosolateli in olio e burro, brevemente in maniera che lascino un bel fondo di cottura: l'ideale è un grosso tegame in cui cuocerne mezza dozzina insieme.

I piccioni si cuociono interi e si dividono prima di servire.

Levateli dal tegame, togliete il grasso di cottura e diluite il fondo con il Nebbiolo.

Unite il fondo di tartufo e lasciate ridurre il tutto.

Controllate il condimento e incorporatevi, prima di servire, del burro freddo a pezzetti.

Affettate il tartufo e rosolatelo con i funghi.

Servite i piccioni con la salsa al vino e i funghi tartufati.