

PICCIONE ALLA RIVA DEL SOLE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 piccioni già puliti
- 4 fette di ventresca (2 per ogni piccione)
- salvia
- 1 spicchio di aglio
- 1 bicchiere di vino bianco
- 50 cl di latte scremato
- sale
- pepe

Riempire la pancia del piccione con la ventresca, la salvia e l'aglio.

Mettere il piccione sulla pirofila e infornare a 180 gradi; farli rosolare e aggiungere del vino bianco, farlo evaporare ed infine aggiungere il latte.

Fine cottura 30 minuti.