
PICCIONE CAMELLATO AL MIELE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 piccioni
- 4 teste di aglio (a fettine)
- 30 g di olio d'oliva
- 50 g di miele
- timo tritato
- sale
- pepe
- 4 chiodi di garofano
- 1 tazza di olio d'oliva

Lavare, pulire ed asciugare i piccioni.

Incidere la carne dei piccioni ed inserirne l'aglio e i chiodi di garofano.

Spennellare i piccioni con olio e condirli con il miele.

Forare i piccioni con una forchetta in modo da far entrare nella carne gli aromi.

Lascarli riposare per 30 minuti.

Scaldare l'olio in una pentola, mettere i piccioni e girarli continuamente fino a farli caramellare.

Cuocere fino a quando la carne è di colore rosa.