
PICCIONE IN SALSA AL MIELE E RUBESCO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 piccioni

Per il fondo:

- 2 bicchierini di vino rubesco

- 1 cucchiaio di miele d'acacia

- 1 fondo bruno con le ossa di piccione

- 2 carote

- 1 cipolla

- 1 costa di sedano

- timo

- 2 foglie di alloro

- 1 chiodo di garofano

- 1 bottiglia di vino rubesco

Tagliate le cosce, i filetti ed il fegato ai piccioni (il resto servirà per il fondo bruno).

Fate saltare i pezzi di piccione in padella con un pochino di burro, toglieteli e teneteli in caldo.

Versate nella padella, dopo aver tolto il grasso, il fondo precedentemente preparato, aggiungendo pepe.

La salsa deve avere una consistenza vellutata ed un sapore quasi agrodolce.

Disponete nel piatto ben caldo i filetti tagliati a metà e le cosce, versandovi sopra la salsa, se necessario passata al colino.