

PICCIONI AI FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 piccioni
- 1000 g di fagioli
- 4 carote
- 1 mazzolino di dragoncello
- 2 chiodi di garofano
- prezzemolo
- 100 g di panna
- 100 g di carne da salsiccia
- 1 fetta di pane raffermo
- 1 uovo
- cipolle
- sale
- pepe
- burro

Mescolate la carne per salsiccia con il dragoncello e il prezzemolo tritato, aggiungeteci il pane che avrete imbevuto nel latte, l'uovo sbattuto, il sale e il pepe.

Con questo ripieno riempite i piccioni, fateli dorare in una casseruola con burro; aggiungete le cipolle e 2 carote tagliate a fettine.

Lasciate cuocere bagnando di tanto in tanto con acqua.

A parte cuocete i fagioli in acqua salata con il resto delle carote tagliate, una cipolla in cui avrete messo 2 chiodi di garofano e un ramoscello di dragoncello.

Prima della fine della cottura dei piccioni aggiungete i fagioli.

Al momento di servire legate il sugo di cottura con un miscuglio di panna, prezzemolo e dragoncello tritato.