

PICCIONI AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 piccioni
- 4 fettine di prosciutto crudo
- 2 spicchi di aglio
- 1 foglia di alloro
- 1 bicchiere di brodo
- poco aceto di vino
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Pulire i piccioni e legarli; salarli, peparli, avvolgerli nelle fette di prosciutto.

Far soffriggere in una casseruola di terracotta l'aglio tritato e l'alloro, farvi rosolare i piccioni, spruzzarli con due o tre cucchiaini di aceto e lasciarlo evaporare.

Cuocere per circa un'ora bagnando ogni tanto con un po' di brodo caldo; togliere i piccioni dal fuoco, slegarli e servirli.