

PICCIONI ALLA GRIGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 piccioni
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 2 limoni
- prezzemolo tritato
- sale
- alcuni grani di pepe

Tagliate a metà i piccioni puliti, lavati e asciugati.

Lasciateli marinare per alcune ore in una terrina con il sale, il prezzemolo tritato, il succo dei limoni, alcuni grani di pepe e l'olio.

Sgocciolateli, adagiateli sulla griglia del forno preriscaldato a 180°C e cuocete per 45 minuti voltandoli spesso e spennellandoli con la marinata.

Serviteli con patate al cartoccio.