

PICCIONI ALL'AGRO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 piccioni
- 2 fettine di pancetta
- 2 rametti di rosmarino
- 2 foglie di alloro
- 2 foglie di salvia
- 2 limoni
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe
- 1 noce di burro

Pulite i piccioni, lavateli e asciugateli.

Mettete dentro ciascuno un pizzico di sale e di pepe, il rosmarino tritato, una foglia d'alloro, una di salvia e una fettina di pancetta.

Sistemateli in un tegame, salate e versatevi il succo dei limoni filtrato al colino.

Coprite e cuocete i piccioni a fuoco dolce per 45 minuti.

Serviteli con riso bollito mantecato con una noce di burro.