

PICCIONI ALLE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 piccioni
- 100 g di olive nere
- 50 g di pancetta a fettine
- 50 g di burro
- 1 cipolla fresca
- 1 cucchiaino di maizena
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 tazza di brodo
- sale
- pepe

Pulite i piccioni, lavateli e asciugateli.

Ponete all'interno di ciascuno un pizzico di sale e una fettina di pancetta.

Le altre fettine adagiatele sul petto dei volatili fermandole con alcuni giri di spago bianco da cucina.

Salate e pepate.

Sistamate i piccioni in una casseruola con 30 g di burro e cuocete in forno a 180°C fino a quando sono ben dorati.

In un tegame insaporite nel restante burro la cipolla a fettine sottili.

Spolverizzate con un po' di maizena.

Aggiungete a poco a poco il vino e, mescolando, lasciate evaporare.

Versate il brodo tiepido, le olive snocciate.

Tenete sul fuoco sino a quando l'intingolo non sarà ristretto.

Slegate i piccioni, tagliateli a metà, sistemateli sul piatto da portata, coprite con la salsa.