

PICCIONI ARROSTO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 piccioni
- 4 fettine di pancetta (fette sottili)
- 25 g di burro
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale
- pepe

Mettete da parte i fegatini dei piccioni.

Avvolgete i volatili in due fette di pancetta, legateli con lo spago bianco da cucina e fateli colorire in un tegame dove avete scaldato l'olio e il burro.

Regolate sale e pepe.

Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti.

Togliete le fettine di pancetta e fate dorare la carne per 10 minuti.

Diluite con un cucchiaio d'acqua calda il fondo di cottura, aggiungete i fegatini tritati, cuocete alcuni minuti mescolando, versate sui piccioni tagliati a metà.