

PICCIONI ARROSTO CON SALSA DI TARTUFO

Ingredienti per 2 persone:

- 2 piccioni pronti per la cottura
- sale
- pepe bianco
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 10 g di burro

Per la salsa:

- 4 cl di liquido di conservazione del tartufo
- 20 cl di fondo scuro di pollame
- 10 g di burro
- 30 g di tartufo nero

Cospargete i piccioni con sale e pepe e legateli con del filo da cucina.

Fate scaldare l'olio in una padella e rosolatevi i volatili dalla parte del petto, a fuoco vivo per alcuni minuti.

Girateli, fateli dorare brevemente anche dall'altro lato, quindi passateli nel forno preriscaldato (180°) per 15-18 minuti, bagnandoli spesso con il loro fondo di cottura.

Al termine, lasciateli riposare per 3-4 minuti.

Sezionate i piccioni arrostiti: praticate un taglio fra il petto e le cosce, quindi ruotate queste ultime verso l'esterno fino a staccarle.

Dividete i due petti effettuando un taglio lungo lo sterno, quindi staccateli dalla carcassa.

Staccate anche le ali all'altezza dell'articolazione.

Ponete le carcasse dei piccioni in uno schiacciapatate rivestito con un telo pulito e premete con forza per far uscire tutto il succo possibile.

Preparate la salsa: ponete il liquido di conservazione del tartufo in una casseruolina e fatelo ridurre a calore moderato fino ad ottenere un quarto della quantità iniziale.

Unite allora il fondo di pollame e fate ridurre a un terzo.

Infine, incorporate al fondo ristretto il burro molto freddo.

Portate a ebollizione la salsa al tartufo, quindi mescolatevi il succo ricavato dalle carcasse.

Ponete la carne dei piccioni in due piatti individuali, su un letto di polenta appena fatta, cospargete il tutto con la salsa, guarnite con lamelle di tartufo e servite.

CONSIGLI.

Verificate il grado di cottura di un volatile inserendo la punta di uno spiedino d'acciaio nel punto più spesso della coscia: se fuoriesce un succo rosato, significa che la carne non è ancora cotta.

Il giusto punto di cottura si raggiunge quando, pungendo la carne, questa emette un liquido trasparente.