

PICCIONI FARCITI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 piccioni
- 50 g di prosciutto cotto
- 50 g di prosciutto crudo
- mollica di pane
- 50 g di burro
- prezzemolo
- 1 costa di sedano
- 1 foglia di salvia
- 1 bicchiere di brodo
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- pepe

Pulite i piccioni e mettete da parte i fegatini.

Tritate il prosciutto cotto e quello crudo, il prezzemolo e i fegatini, unite la mollica di pane bagnata e strizzata. Mescolate, salate, pepate e farcite i piccioni.

In un tegame scaldate il burro, insaporitevi una costa di sedano e una foglia di salvia poi rosolatevi i piccioni.

Bagnateli con un bicchiere di brodo e un bicchiere di vino bianco.

Cuocete coperto, a fuoco basso, un'ora.