

PICCIONI RIPIENI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 piccioni molto giovani
- sale
- 250 g di manzo macinato
- 250 g di fegato di vitello
- 2 uova
- 6 cucchiaini di pangrattato
- 6 cucchiaini di panna
- 1 cucchiaino di basilico tritato
- pepe
- 4 fette pancetta di grassa non salata
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- 40 g di burro
- 2 bicchierini di cognac
- 25 cl di brodo

Farcire 4 piccioni molto giovani, puliti lavati, asciugati e salati con 250 g di manzo macinato con 250 g di fegato di vitello e condito con 2 uova, 6 cucchiaini di pangrattato, 6 cucchiaini di panna, 1 cucchiaino di basilico tritato, sale e pepe.

Cucire i piccioni e avvolgerli in 4 fette di pancetta grassa non salata.

Rosolarli in 6 cucchiaini di olio e 40 g di burro, bagnarli con 2 bicchierini di cognac e far evaporare, bagnare con 25 cl di brodo, incoperchiare e far cuocere a fuoco lento per 40 minuti.

Eliminare le fette di pancetta e servire.