

PICCIONCINI ALLA MESSICANA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 piccioncini,
- 2 cucchiaini di salsa di soia,
- 1/2 bicchiere di olio di sesamo,
- 2 fette di prosciutto affumicato,
- 1/2 bicchierino di sherry,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- sale,
- 1 cucchiaio di salsa di soia,
- 50 gr di funghi secchi,
- 200 gr di fagiolini,
- 1 cucchiaio di fecola.

Pulite bene i piccioncini, quindi tagliateli in due, lasciandoli uniti da un lato, schiacciateli leggermente, bagnateli con la salsa di soia e fateli friggere bene nell'olio di sesamo finchŽ saranno ben croccanti.

Metteteli poi in una casseruola farcendoli all'interno con mezze fette di prosciutto affumicato.

Impastate in una ciotolina lo zucchero con lo sherry, un pizzico di sale e un cucchiaio di salsa di soia.

Versate questo impasto sopra ai piccioncini, rasateli con acqua bollente, coprite la casseruola e cominciate la cottura.

Mettete a bagno in poca acqua tiepida i funghi secchi, strizzateli leggermente e unite anche questi al resto nella casseruola, continuando la cottura sempre a fuoco lento per un totale di 15-20 minuti.

Fate intanto lessare in acqua salata i fagiolini in un grande cartoccio; scolate i piccioncini e disponeteli sopra i fagiolini, chiudete e passate per 15 minuti in forno a 160.

Fate addensare il sugo di cottura dei piccioncini con un cucchiaio di fecola e servite questa salsa ben calda in accompagnamento alla preparazione.