

SECONDI PIATTI

Colomba della pace

LUOGO: Asia / Israele

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 5 colombi interi di media grandezza puliti (piccioni)
- 1 cipolla tritata
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 4 cucchiaini di sedano tritato
- 4 spicchi d'aglio schiacciati
- 6 foglie d'alloro
- ¾ bicchiere di vino bianco
- 2 cucchiaini margarina
- sale
- pepe
- olio per la frittura

PREPARAZIONE

- 1 Dividere a metà i colombi, friggerli in olio fino a doratura e rimuoverli. Trasferire l'olio rimanente nella casseruola, aggiungere la margarina, mettere sul fuoco e far scaldare.

Aggiungere il prezzemolo, il sedano, l'aglio, la cipolla, le foglie d'alloro e saltare per 2/3 minuti.

Aggiungere i colombi, friggere per altri 10 min., condire con un po' di sale e pepe, versarci sopra il vino. Continuare a cuocere. Quando il vino evapora, aggiungere l'acqua dell'acqua a copertura dei colombi e coprire la casseruola con un coperchio. Far bollire lentamente per 1 ora. Prima di servire mettere la casseruola nel forno mediamente caldo per 2 min. Servire come piatto principale con vino bianco e patate al forno.