

SECONDI PIATTI

Piccione al forno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Semplice da realizzare, buono e saporito... Il piccione, servito con abbondanti piselli, è cotto in forno. Che aspettate a provarlo?

INGREDIENTI

PICCIONE oppure 2 se grandi - 4

SALVIA 1 ciuffo

SALE

PER IL CONTORNO

PISELLI 1 kg

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO ½ mazzetti

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tavola

ZUCCHERO ½ cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

1 Prendete il piccione e fiammeggiate le eventuali pelurie residue.

Inserite nel piccione diverse foglie di salvia e del sale, quindi legate il piccione fermando le zampe e le ali.



- 2 Riponete il piccione in una teglia da forno o in una casseruola adatta alla cottura in forno ed irroratelo con dell'olio extravergine d'oliva; salatelo in superficie.



- 3 Infornate il piccione a 180°C fino a cottura ultimata.

Nel frattempo preparate i piselli.

Scaldate in una casseruola un cucchiaio di olio extravergine d'oliva e fatevi soffriggere un trito di aglio e prezzemolo.

Non appena il soffritto inizierà a sfrigolare, unitevi i piselli e lasciateli scaldare per 1 o 2 minuti.

A questo punto ricoprite il tutto con dell'acqua, insaporite con sale e 1/2 cucchiaino di piselli e portateli a cottura.

Servite il piccione accompagnato con i piselli.