

SECONDI PIATTI

## Piccione alla senese

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

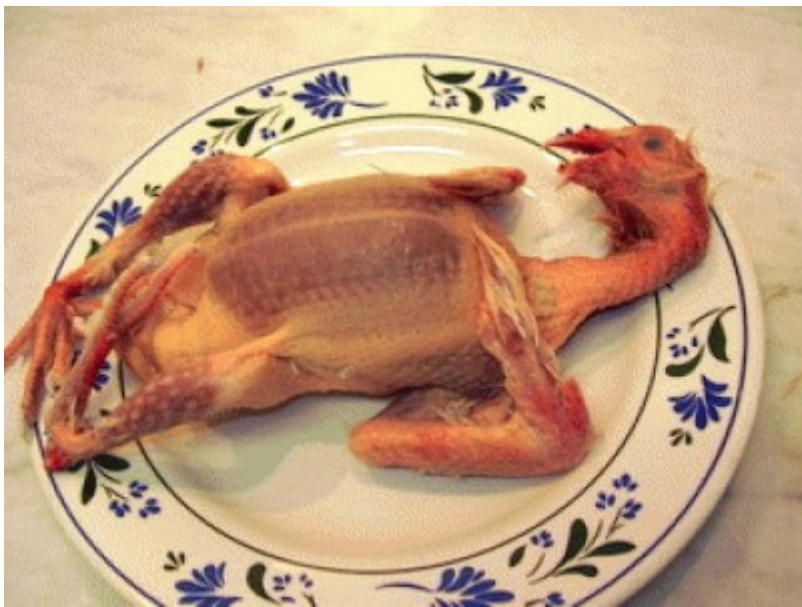
---



### INGREDIENTI

- 1 piccione
- 2 fette di prosciutto crudo di spalla
- 1/2 limone
- foglie di salvia
- brodo
- sale
- fette di pane toscano.

### PREPARAZIONE



- 2 Pulire bene il piccione fiammeggiandolo sul gas e togliendo le interiora, salare internamente mettendo una foglia di salvia e un pezzetto di prosciutto, fasciare esternamente con fette di prosciutto e foglie di salvia e legare.



- 3 Rosolare da tutti lati in tegame con olio d'oliva. Quando ha preso colore bagnare con brodo portandolo a fine cottura. Prima di ritirarlo dal fuoco spruzzare con succo di limone.



- 4 Dopo cotto lasciarlo a tegame chiuso, nel frattempo abbrustolire le fette di pane.



5 Tagliare il piccione a metà.



6 Bagnare il pane abbrustolito nel fondo di cottura e adagiarci sopra la metà di piccione..





La dose per una persona è mezzo piccione.

NOTE