

SECONDI PIATTI

## Piccione ripieno

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 60 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



### INGREDIENTI

2 piccioni  
150 g carne di vitello macinata  
50 g parmigiano  
50 g salsiccia  
1 cipolla  
1 uovo  
1 manciata funghi porcini secchi  
i fegatini e i cuori dei piccioni  
pane raffermo ammollato nel latte e strizzato  
rosmarino  
salvia

### PREPARAZIONE



- 2 Cuocete in padella tutte le carni tritate con un rametto di rosmarino legato terminando con una sfumata di vino.



- 3 Amalgamate le carni con il parmigiano, il pane e la salvia finemente tritata.



4 Farcite i piccioni e cuoceteli con la cipolla ed i funghi allungando con l'acqua filtrata dove avevate ammorbidito i funghi.



