

SECONDI PIATTI

Piccioni al forno

LUOGO: **Europa / Ucraina**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

PICCIONE 1

PANCETTA (TESA) 1 fetta

SALE

PEPE NERO

BURRO fuso -

PREPARAZIONE

- 1** Immergere il piccione per circa 2 ore in acqua fredda. Asciugare con un foglio di carta. Cospargere la cavità con sale e pepe. Fare delle piccole incisioni nella pelle, inserirvi dei pezzi di pancetta. Mettere in una teglia e infornare a 175°C per 30/40 minuti, o fino a che sia tenero, ungerne spesso con burro.