

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, ungere spesso con burro.