

SECONDI PIATTI

## Piccioni alla ghiotta

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 50 min    COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile

---



### INGREDIENTI

- 4 piccioni
- 4 quaglie
- 2 bicchieri di olio
- 10 bacche di ginepro
- 12-14 capperi
- 2 rametti di rosmarino
- 8-10 foglie di salvia
- 20 olive denocciolate in salamoia 2 fette di limone senza buccia
- 1 peperoncino
- 2 fette di cipolla
- mezzo bicchiere di aceto
- 1 bottiglia di vino rosso
- 16 fette di pane toscano sciapo.

# PREPARAZIONE



2 Aprite i ventrigli dei piccioni e ripuliteli.



- 3 In una pentola di rame mettete l'olio, i ventrigli, il ginepro, i capperi, il rosmarino, la salvia, le olive, il limone, il peperoncino e la cipolla e fate rosolare.



4 Unite i volatili ben puliti e fate rosolare.



5 Fate sfumare con l'aceto.



6 Sfumato l'aceto coprite i piccioni con il vino rosso.



7 Coprite e fate consumare quasi tutto il vino.



8 Togliete dalla pentola i volatili.



9 Tenendo però nella pentola il fondo di cottura.



10 Spolpate le quaglie e unite il ricavato al resto del fondo di cottura.



11 Nel mixer tritare il fondo con le quaglie.



12 Una parte del trito allungatelo con poco brodo.



13 Mettete i piccioni in una pirofila e coprite con il trito diluito.



14 Fate scaldare nel forno.

Tostare le fette del fane e condite con il trito rimasto.

