

SECONDI PIATTI

Piccioni alla monferrina

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 3 piccioni
- 1 cipolla
- 1 carota
- un po' di sedano
- 1 etto di burro
- 1/2 cucchiaino di farina

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate in 4 pezzi netti i piccioni. Metteteli in un tegame con la cipolla, la carota e il sedano tagliati a striscioline lunghe due dita, e 1 etto di burro. Cuoceteli adagio, e, a metà cottura, aggiungete mezzo cucchiaino di farina. Fritta un po' aggiungete un bicchiere di brodo o di acqua, 2 cucchiaini di aceto, salate e pepate. Cotti teneri, serviteli.