

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 cucchiaio 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 cucchiaio di farina. Fritta un po' aggiungete un bicchiere di brodo o di acqua, 2 cucchiari di aceto, salate e pepate. Cotti teneri, serviteli.