

SECONDI PIATTI

Petti di piccione con vol-au-vent ai porcini

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [2 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Un secondo con contorno in "bellavista"... Il cestino di sfoglia farcito con i porcini accompagna egregiamente questo petto di piccione: perfetto per una cena a due dal tono raffinato.

INGREDIENTI

PICCIONE petti - 2
FUNGHI PORCINI 120 gr
PASTA SFOGLIA rotolo - 1
COGNAC 1 bicchierino
BRODO VEGETALE mestolo - 1
TIMO 1 rametto
SPICCHIO DI AGLIO 2
ROSMARINO 1 rametto
BACCHE DI GINEPRO 4
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6
cucchiari da tavola
SALE
PEPE BIANCO

PREPARAZIONE

- 1 Innanzitutto procuratevi due bei petti di pollo presso il vostro macelliere di fiducia, oppure ricavateli da un busto intero, il resto del piccione potrete tagliarlo a pezzi ed utilizzarlo per un'altra ricetta.



- 2 Scaldate 3 cucchiai d'olio in una padella e fatevi rosolare uno spicchio d'aglio intero leggermente schiacciato e un rametto di timo.

Quando l'olio inizierà a sfrigolare e l'aglio si sarà leggermente imbiondito, unite i funghi affettati alla padella e portateli a cottura aiutandovi con poco brodo vegetale.



3 In un'altra padella fate scaldare l'olio rimanente e fatevi rosolare uno spicchio d'aglio in camicia leggermente schiacciato, le bacche di ginepro anch'esse schiacciate ed un rametto di rosmarino.

Non appena l'olio sarà ben caldo e gli aromi saranno leggermente soffritti, unite alla padella i petti di piccione adagiandoli dalla parte della pelle.



- 4 Lasciate rosolare i petti, senza girarli, per qualche minuto, quindi sfumateli con un bicchierino di Cognac.



- 5 Una volta ben rosolati, adagiate i petti di piccione in una teglia foderata con della carta forno, salateli e pepateli con del pepe bianco.



6 Mentre i petti di piccione continueranno la cottura in forno a 180°C per 5 minuti, ricavate dalla pasta sfoglia i vol-au-vent utilizzando due taglia pasta di diametri diversi.



7 Spennellate i vol-au-vent con un uovo sbattuto ed infornateli a 200°C per 15 minuti circa o fino a quando risulteranno ben dorati e gonfi.

Sfornate i petti di piccione e farcite con i funghi preparati in precedenza i vol-au-vent che, a questo punto, saranno ben cotti.

Servite i petti di piccione accompagnati con i vol-au-vent farciti.

Ricetta per 2 persone.

NOTE