

SECONDI PIATTI

## Piccioncini al vino

---

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



### INGREDIENTI

- 6 piccioncini
- 1 tazza di vino rosso
- 1/2 tazza di vino bianco
- 1/2 tazza di burro
- 1/2 tazza di olio
- 1 1/2 tazza di succo di pomodoro
- sale
- pepe

### PREPARAZIONE

**1** Pulite i piccioncini e bruciacchiateli. Lavateli, salateli e pepateli. Mettete il burro nella casseruola e soffriggeteli. Aggiungete l'olio e subito dopo il vino rosso. Coprite la casseruola per un minuto.

In seguito mettete i pomodori puliti e tritati e versate 2 tazze d'acqua. Lasciate bollire lentamente. Dieci minuti prima di togliere i piccioncini dal fuoco aggiungete il vino bianco. Servite con patate fritte o maccheroni.