

SECONDI PIATTI

Piccione affumicato

LUOGO: Europa / Ucraina

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



INGREDIENTI

- 3 cucchiaini di burro
- 2 piccioni (circa 1 kg)
- 3 cipolle affettate
- 1 tazza di brodo di pollo
- 2 mele aspre snocciolate e affettate
- ¼ tazza di funghi affettati
- succo di ½ limone
- 1/3 tazza di Madeira
- 1 cucchiaino di burro o margarina (a temperatura ambiente)
- 1 cucchiaino di farina imbiancata
- 1 tazza di panna acida.

PREPARAZIONE

- 1 Fondere il burro in una padella ampia. Saltare i piccioni con il burro per 15 minuti. Rimuovere i piccioni. Friggere le cipolle nel burro lasciato nella padella fino a che sia

tenero. Aggiungere il brodo, le mele affettate, i funghi ed il succo di limone. Miscelare bene e portare ad ebollizione. Aggiungere il vino. Miscelare il burro con la farina fino a che sia ben omogeneo. Incorporare il liquido nella padella. Cuocere e mescolare fino a che si addensi. Immergere i piccioni nella panna acida; rimettere nella padella.

Cuocere, coprire fino a che diventi tenero.

Farina imbiandita: cospargere 1 ½ tazze di farina in una teglia profonda. Mettere nella posizione più bassa del forno. Arrostitire e mescolare per circa 20 minuti, o fino a che la farina si sia dorata. Il mescolamento deve essere costante per prevenire che bruci. Se la farina brucia, togliere la parte bruciata e continuare ad imbiandire la restante farina. Far raffreddare. Conservare in un contenitore a chiusura ermetica.