

SECONDI PIATTI

Piccione ripieno

di: *frangipane*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

2 piccioni
150 g carne di vitello macinata
50 g parmigiano
50 g salsiccia
1 cipolla
1 uovo
1 manciata funghi porcini secchi
i fegatini e i cuori dei piccioni
pane raffermo ammollato nel latte e strizzato
rosmarino
salvia

PREPARAZIONE



- 2 Cuocete in padella tutte le carni tritate con un rametto di rosmarino legato terminando con una sfumata di vino.



- 3 Amalgamate le carni con il parmigiano, il pane e la salvia finemente tritata.



4 Farcite i piccioni e cuoceteli con la cipolla ed i funghi allungando con l'acqua filtrata dove avevate ammorbidito i funghi.



