

PRIMI PIATTI

Risotto al piccione e tartufo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 50 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

- 2 piccioni
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 2 cipolle
- 4 cucchiari di olio extravergine di oliva
- 1 bichiere di Marsala secco
- 80 g di burro
- 200 g di riso
- mezzo bicchiere di vino bianco secco
- 40 g di parmigiano reggiano
- 1 tartufo nero piccolo
- 3 cucchiari di olo aromatizzato al tartufo.

PREPARAZIONE



2 Pulite internamente i piccioni, fiammeggiate, salateli e pepateli internamente.

Tritare la carota, 1 cipolla e la costa di sedano.

Ungete una teglia con l'olio e unite il trito ed i piccioni e fate rosolare su fiamma bassa.



3 Una volta rosolati infornate a 200°C per 9 minuti.



4 Disossare i piccioni e tagliate la polpa a julienne.

Mettete una carcassa in acqua e fate bollire per ottenere un brodo.

Sgrassare completamente il fondo della teglia dove avete cucinato i piccioni, aggiungete l'altra carcassa e fate cuocere a fiamma bassa, unite un bicchierino di marsala secco, lasciate parzialmente sfumare, unite un mestolo di brodo e lasciate ridurre fino ad ottenere una salsa.



5 Passate la salsa ottenuta nel passaverdura.



6 Conservate in caldo unendo la julienne di piccione e il succo dei piccioni.

In una ampia casseruola fate sciogliere 30 g di burro e aggiungete 2 cucchiari di olio, aggiungete mezza cipolla intera e fatela rosolare, unite il riso e fatelo tostare.



7 Unite un bicchiere di vino bianco secco e lasciatelo sfumare.

Togliete la cipolla e unire il brodo bollente.



8 Continuate ad unire il brodo mestolo dopo mestolo, a metà cottura del risotto unite la julienne di piccione con la salsa passata.



9 Al termine mantecare con il burro rimasto ed il parmigiano reggiano.

Impiattare il risotto aggiungendo abbondante tartufo a lamelle e un giro di olio aromatizzato al tartufo.



