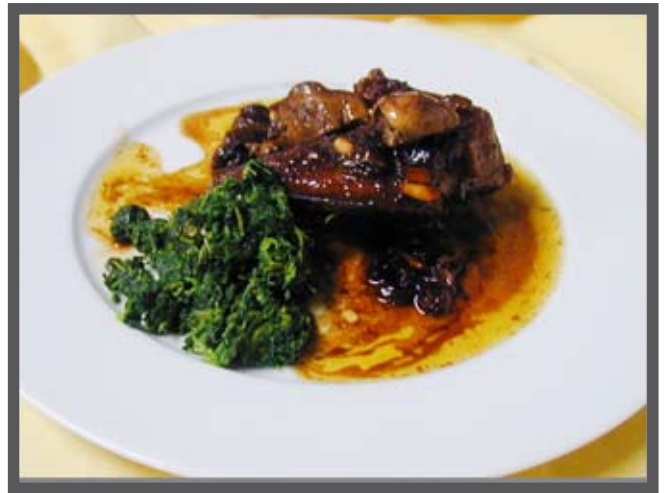




Piccione in Casseruola

Ingredienti per 20 persone:

Mezzo piccione per commensale
3kg. di cime di rape
200gr. di pinoli
200gr. di uvetta sultanina
200gr. di Marsala secco
200gr. di vin santo sale e pepe
300gr. di fondo di cottura di ossa di volatile
olio extra vergine q.b.
un mazzetto di salvia
tre o quattro spicchi d'aglio
1kg. Di fegatini di pollo in aggiunta a quelli dei piccioni
150gr. di miele



Preparazione:

Disossare parzialmente i piccioni, appiattirli battendoli leggermente, rosolarli in una padella leggermente salati e pepati con un peso sopra, bagnarli con il marsala ed il vin santo, nel quale avremo messo in ammollo l'uvetta. Aggiungere anche i pinoli e l'uvetta stessa.

Portare a cottura aggiungendo del brodo, se necessario, e per ultimo il fondo di cottura delle ossa. A questo punto saltare in padella rapidamente i fegatini con olio salvia e aglio e caramellarli leggermente con un filo di miele.

Servire il piccione con i fegatini su di un letto di cime di rapa bollite e tritate finemente e saltate in padella con poco olio, aglio e peperoncino.