



CUCINA CON NOI!

# Piccione Torresano disossato e farcito al fegato grasso e madeira

## INGREDIENTI

2 piccioni

---

3 piccole scaloppe di fegato grasso

---

8 fettine di pancetta

---

1/2 lt Madeira

---

400 g Purè di patate Orogel

---

2 bicchieri di latte

---

2 carote

---

2 zucchine

---

30 g di Parmigiano Reggiano

---

sale

---

pepe

---

1 uovo

---

fegato di piccione

---

20 g di lardo

---

50 g di filetto di maiale

---

20 g di scalogno

---

1 gambo di sedano

---

alloro

---

rosmarino

---

2 spicchi di **Aglia Orogel**

---

pane grattugiato

---

prezzemolo

---

sale

---

pepe

---

olio extravergine d'oliva

---



60



4



Avanzata



Secondi Piatti

## Preparazione

- 1 Disossare il piccione con un coltello, stendere sull'asse, salare e pepare, lasciare riposare.
- 2 Preparare il ripieno: tritare insieme fegato di piccione, filetto di maiale, prezzemolo, scalogno, due fettine di pancetta, lardo, pane grattugiato. Aggiungere l'uovo intero, amalgamare con un cucchiaio di legno. Riempire il piccione con il ripieno, nella parte centrale inserire una fettina di fegato grasso. Chiudere bene alle estremità.
- 3 Prendere le fettine di pancetta rimasta ed avvolgere il piccione, aggiungere uno spicchio d'aglio e del rosmarino e avvolgere nella carta forno con un po' d'olio extravergine d'oliva. Posizionare in una teglia con il vino Madeira ed infornare per 90 minuti a 180 °C. A fine cottura restringere il sugo.
- 4 In una padella mettere il purè, aggiungere due bicchieri di latte e scaldare. Aggiungere un po' di Parmigiano Reggiano e mescolare con la frusta.
- 5 Sfornare il piccione ripieno, posizionare sul piatto, tagliare ad arte con contorno di purè, carote e zucchine sbollentate; versare il sugo ristretto al Madeira.

