



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.

