

## PICCIONI FARCITI

### Ingredienti

- lardo (50g)
- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- dado da brodo (mezzo)
- sale
- rosmarino
- cipolla
- vino bianco (125ml)
- patate (300g)
- 1 chiodo di garofano
- 2 peperoncino fresco
- timo
- salvia
- patate novelle (600g)
- piccioni (720g)
- fegatini di pollo
- pepe nero
- mentuccia secca

### Come si prepara

Preparare la farcia per riempire i piccioni con i fegatini e gli stomaci dei volatili, tagliati a pezzetti, 2 patate medie, 1/4 di cipolla, il lardo di maiale, 1 fegatino di pollo e 2 peperoncini, il tutto tagliato a pezzetti.

Rosolare, per 5 minuti a fuoco medio, in una padella con 2 cucchiai d'olio e aromatizzare con salvia, rosmarino, timo, mentuccia 1 chiodo di garofano, un pezzetto di peperoncino piccante, sale e pepe.

Abbassare il fuoco e cuocere finchè le patate si sfarinano al tocco del cucchiaio di legno, quindi farcire i piccioni, preventivamente sfiammati, puliti e lavati, salati e pepati, con il composto.

Cucire con ago e filo la pancia dei piccioni e metterli a cuocere in una casseruola con altri 2 cucchiai d'olio, 2 spicchi d'aglio vestiti e del rosmarino.

Dopo 15 minuti che rosolano, unire le patate novelle, 1/4 di dado da brodo e bagnare alternando vino bianco e acqua fino a che le patate saranno cotte, provatele con la punta di una

forchetta.

Servire i piccioni caldi circondati di patate.

**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 90

## Tabella nutrizionale

Valore energetico	144 kcal 603 kJ
-------------------	--------------------

## Tags

carne, cacciagione, Piccioni farciti, volatili