

LE RICETTE DEI SOGNATORI DEL GUSTO

DI RICCARDO AGOSTINI



PICCIONE FARCITO DI ERBE DI CAMPO COTTO SUI CARBONI CON PATATE MANTECATE ALL'OLIO D'OLIVA E LAMELLE DI TARTUFO ESTIVO

Ingredienti per 4 persone

- Piccioni n° 2 da 500 gr.
- Erbe di campo miste 80 gr.
- Aglio fresco 2 gr.
- Rete di maiale 80 gr.
- Patate 200 gr.
- Tartufo nero estivo 60 gr.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.
- Contorni di stagione per 4 persone

Procedimento

Iniziamo la preparazione togliendo eventuali piume e punzoni al piccione, dopo averlo ben lavato disossatelo iniziando dal petto in modo da ottenere due metà; da queste togliete l'assetto dell'anca ed il filetto di carne attaccato al petto, mettete il piccione fra due fogli di carta oleata e con l'aiuto di un batticarne schiacciate delicatamente in modo da appiattirlo.

Lessate le erbe di campo; una volta cotte raffreddatele in acqua fredda in modo da mantenere brillanti i colori, scolate e strizzate bene, poi tagliamo finemente, insaporiamo con olio, sale pepe e aglietto finissimo, adagiamo il ripieno di erbe di capo su ogni piccione e poi avvolgiamolo su se stesso; per mantenere questa forma avvolgete a sua volta il piccione con la rete di maiale e poi legate con lo spago da cucina.

Nel frattempo avrete lessato le patate e dopo averle sbucciate e schiacciate mantecatele con abbondante olio, sale e pepe fino ad ottenere una crema di patate ricca d'olio.

Cucinate il piccione farcito alla brace facendolo dorare da tutti i lati; la cottura durerà circa 8 minuti, il filetto di petto di piccione verrà scottato solo da un lato sempre sulla brace all'ultimo minuto.

Una volta cotto fate riposare le carni per due minuti circa, slegatele e tagliate il cilindro di piccione circa a metà per farne vedere la farcia; disponiamo ad un lato del piatto le patate mantecate all'olio ed i contorni di stagione, vicino i bocconcini di piccione alla brace.

Completiamo con il tartufo nero estivo a pioggia che avremo intiepidito con un poco d'olio d'oliva, sale e pepe.