PETTO DI PICCIONE RIPIENO SU CROSTONE AL TARTUFO NERO

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 4 piccioni di nido (350/400g)
- rete di maiale
- Salsa Tartufata Toscana Scura
- q.b. vino bianco
- 1 scalogno
- q.b. sale e pepe
- 1 rametto di rosmarino
- 1 foglia di salvia
- 4 fette di pane toscano

per il fondo di piccione

- carcasse dei piccioni
- 1 spicchio d'aglio
- 1 carota piccola
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla
- 10cl marsala secco
- olio extra vergine di oliva
- q.b. sale e pepe

PROCEDIMENTO

- Con un coltello ben affilato disossare il piccione tenendo il petto intero, staccare le cosce, togliere le interiora (fegato, cuore, polmoni) e dopo averli puliti tagliarle finemente.
- Prendere i petti di piccione e batterli leggermente, aggiustare di sale, pepe, spalmarli con la salsa “tartufo nero” Demetra e mettervi il trito delle interiora. Chiudere e fasciarli con la rete di maiale.
- In una padella antiaderente versare un po’ di olio extra vergine di oliva, mettere lo scalogno tagliato grossolano, il rosmarino e la salvia.
- Appena indorato mettere i petti di piccione e le coscette facendoli cuocere per circa 4 minuti per parte.
- Sfumare con il vino bianco le coscette e farle cuocere per circa 20 minuti in forno a temperatura dolce.
- Una volta cotti, toglierli dal fuoco e tenerli al caldo.

per il fondo di piccione

- Rosolare le carcasse e le verdure tagliate a pezzetti in una padella con pochissimo olio extra vergine, metterle in forno e far cuocere per circa 20 minuti a 160°C.
- Riportare la padella sul fuoco e aggiungere un po’ di brodo, vino rosso e lasciare ridurre di una metà.
- Passare il colino cinese cercando di schiacciare le verdure. Continuare la cottura aggiungendo un cucchiaio di maizena stemperata in un po’ di acqua.

modo di servizio

- Arrostire le fette di pane, metterle al centro del piatto e bagnarle leggermente con un po’ di marsala secco.
- Spalmare la salsa tartufata toscana Demetra, appoggiarvi sopra il petto di piccione scaloppato e fare scendere le due coscette di piccione.
- Nappare il tutto con un po’ di fondo ottenuto precedentemente.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

Salsa Tartufata Toscana Scura