



Ricetta N. RE001270

Registrata in data 28 Apr 2017 alle ore 11:10

da CHRISTIAN MELONI DELRIO

## Il piccione con purea mela renetta e agretti

Il piccione: il petto scottato, purea di mela renetta e agretti, le cosce alla birra in raviolo, crema bruciata di fegato.

Tempo di preparazione: 45 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Per la crema bruciata

n. 1 uovo

100 g di panna

100 g di fegato di piccione

xyauyu fumè per la marinatura

1/2 scalogno

Per la pasta

250 g di farina

20 g malto d'orzo

20 g farina di castagne

250 g di tuorlo

Per il ripieno

cosce di piccione e varie parature

250 g seiras

30 g parmigiano

sale

pepe

aglio

rosmarino

salvia

alloro

xyauyu oro (in cottura)

Guarnizione

n. 2 mazzi di agretti

n. 2 mele renette

n. 1 patata

n. 4 lamponi

n. 8 mirtilli

Per il fondo

le carcasse di piccione

n. 2 cipolle

n. 2 carote

n. 2 gambi di sedano

rosmarino

alloro  
timo  
500 ml xyauyu (per tirare il fondo)

Per le preparazioni

olio  
burro  
aglio  
rosmarino  
alloro  
salvia  
birra super (per marinatura dei petti).

### **Preparazione**

Disossare i piccioni conservando il fegato, mettere il petto di piccione in marinatura con la birra super per circa 12 ore.

Mettere le coscette disossate in marinatura con la birra xyauyu per 12 ore.

Mettere il fegato in marinatura nella birra xyauyu fumè per circa 12 ore.

Mettere le carcasse di piccione su una gastronorm in forno a 180°, procedere con la tostatura delle ossa; a metà lavorazione unire le verdure mondiate, lavate e tagliate a dadi di stessa misura, tostare molto bene mantenendo la giusta umidità e facendo molta attenzione a non bruciare. Versare le ossa in una pentola con acqua, i gusti e portare a ebollizione; schiumare e sgrassare quando necessario.

Continuare a ricolmare di acqua per almeno una giornata intera. Filtrare il tutto e unire la birra xyauyu; ridurre fino a densità desiderata. Filtrare nuovamente.

Preparare l'impasto con l'aiuto di un' impastatrice unendo alle farine il solo tuorlo. Il composto deve risultare asciutto e compatto. Far riposare circa un' ora.

Trascorse le 12 ore procedere con la lavorazione: asciugare le cosce e rosolare in padella con olio, burro, aglio, aromi.

Bagnare con la birra xyauyu e con il fondo. Aggiungere sale, pepe, portare a cottura. Raffreddare.

Tritare nel cutter con il seiras, il parmigiano, sale e pepe. Stendere la pasta molto finemente e con l'aiuto di un sac a poche farcire i ravioli pizzicati a mano. Tagliare e conservare in frigo.

Prendere il fegato marinato e in un contenitore aggiungere l'uovo, la panna, sale e pepe.

Mettere in contenitore di silicone e cuocere in forno a vapore 87° per circa 10-15 minuti. Raffreddare e conservare.

A questo punto preparare le guarnizioni: mondare gli agretti e lavarli. Sbollentare in acqua per pochi minuti e raffreddare immediatamente.

Mettere a bollire una patata, pelare la mela e tagliare a cubetti per facilitarne la cottura. Saltare la mela in padella con una noce di burro, una volta cotta la patata unire alla mela e frullare. Se necessario unire acqua di cottura. Aggiustare con sale.

A questo punto rosolare i petti in padella con burro, olio, aglio e aromi. Cottura circa 4 minuti.

Composizione del piatto: cuocere i ravioli e condirli con burro e fondo di cottura.

Saltare gli agretti in padella con burro, aglio, sale e pepe. Con il cannello bruciare la crema di fegato e adagiare sul piatto, guarnire con i frutti di bosco leggermente caramellati in padella. Decorare con una violetta.

Disporre sul piatto la purea di mela, adagiare sopra un petto e mezzo a persona scaloppato e ben asciugato dal sangue, affianco gli agretti e in un lato i ravioli ben disposti. Nappare con il fondo di cottura. Servire.