



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002684 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 10 Dic 2018 alle ore 13:39

da ALESSIO CUTINO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pigeon Impossible

Petto di piccione scottato su salsa alla Melannurca Campana igp aromatizzata al vin santo e zenzero con granella di cantuccini e chicchi di melagrana.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

N.2 piccioni da 350/400 g l'uno
n. 3 mele annurche campane igp
n.1 radice di zenzero
n.2 foglie di alloro
n. 8 cantuccini
n.1 melagrana
33 cl vin santo

Prodotti utilizzati

Piccione allevato Italia Saigi, Melannurca Campana igp, cantuccini Metro Chef.

Strumenti di cottura

Estrattore, forno elettrico, 2 padelle.

Preparazione

Preparazione della salsa : sciacquare le 3 mele e tagliare in 4 eliminando i torsoli e inserire nell'estrattore, conservare parte liquida. Prendere una padella e posizionarla su fuoco moderato ,versare estratto di melannurca e aggiungere 2 foglie di alloro con 1 radice di zenzero pelata in pezzi. Versare in padella il vin santo e alzare la fiamma, ridurre fino a che il composto non divento più cremoso.

Frullare i cantuccini grossolanamente e pulire la melagrana lasciando intatti i chicchi. Prendere altra padella e scottare il petto di piccione (precedentemente prelevato dal piccione intero) per 1 minuto dal lato della pelle e per 40 secondi dal lato contrario. Informare a 200° per 3 minuti in modo che la carne sia rosata e non troppo cotta . Effettuare taglio obliquo alla francese. Impiattare.

Vino consigliato

Ribolla gialla