

Alessandro Borghese Kitchen Sound, il sapore del... piccione con patate

borghese-15-e9962db8

PICCIONE CON PATATE DOLCI

TRATTO DA: IL SAPORE DEL SUCCESSO

(Costo € € € - Tempo 40min - Difficoltà ##)

Ingredienti:

2 piccioni
2 patate americane
8 fragole
3 fette di speck
1 rametto di rosmarino
2 cipollotti
Olio extravergine d'oliva
Menta q.b.
Melissa q.b.
Timo q.b.
Finocchietto q.b.
Salvia q.b.
Sale e pepe q.b.
4 noci di burro q.b.
Aceto q.b.

Preparazione:

Taglia le patate a cubetti.
Porta dell'acqua a bollore in un pentolino.

Frulla le fragole con l'aiuto di un frullatore ad immersione e setacciale con un colino.

Sbianca le patate americane nell'acqua bollente aggiustata di sale.

Rosola lo speck, tagliato a listarelle, in padella e aggiungi le patate con un rametto di rosmarino terminando la loro cottura.

Taglia a metà i cipollotti e caramellali in padella con 1 cucchiaino di zucchero di canna, una spruzzata di aceto e qualche cucchiaino d'acqua.

Leva i cipollotti e aggiungi al sughetto rimasto in padella, il burro e la salsa di fragole.

Fiammeggia il piccione con un cannello, eliminando le piume in eccesso. Disossalo e ricava il petto.

In una padella sciogli una noce di burro e cuoci i petti del piccione, prima da un lato poi dall'altro.

Aggiusta di sale e pepe.

Concludi la cottura in forno a 210 gradi per 5 minuti.

Impiatta i petti con i cipollotti e le patate a cubetti. Aggiungi a neve lo speck croccante e la salsa di fragola. Colora con qualche fogliolina di menta, timo, melissa e salvia. Termina con un filo d'olio e una grattata di pepe.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno