

MANI IN PASTA

Piccione umbro,
indivia, Campari

Ingredienti per 4 persone

4 piccioni freschi da 400 cadauno

g 200 di patate

Latte

g 100 di cipolla

g 100 di cuori di sedano

g 50 di vino bianco

g 50 di granella di castagne

g 50 di carote

g 20 di burro

2 spicchi di aglio

Rosmarino

Alloro

Olio extravergine di oliva

Sale, pepe

Per il pâté di interiora di piccione

g 50 di vino bianco

g 45 di scalogno

Brodo vegetale

Un cucchiaino di capperi dissalati

g 20 di burro

Un filetto di acciuga sott'olio

Salvia

Olio extravergine di oliva

Sale, pepe

Per la riduzione di Campari

g 100 di Campari

g 100 di succo di arancia

Per l'indivia

4 cespi di indivia

g 100 di succo di arancia

g 40 di zucchero di canna

Sale

Per la guarnizione

Un'arancia

Germogli di sakura

Pulire, eviscerare e lavare accuratamente i piccioni. Eliminare la testa, separare il collo dal busto. Spuntare la punta delle ali e staccare le cosce dal busto; con un coltello da disosso eliminare parte dell'osso del femore di quattro cosce così da formare una tasca. Conservare i fegatini e i cuori per il pâté, i colli, le punte delle ali e gli ossi del femore per il fondo, mentre riservare per altre preparazioni le restanti cosce.

Realizzare un fondo scaldando un goccio di olio in una casseruola, unire gli odori tagliati a brunoise, gli agli privati dell'anima, una foglia di alloro e un rametto di rosmarino. Lasciare rosolare per qualche minuto, poi aggiungere gli ossi del femore, le punte delle ali e i colli dei piccioni. Continuare la rosolatura per alcuni minuti, dopodiché sfumare con il vino bianco e coprire con un litro di acqua fredda; portare a bollore e continuare la cottura finché l'acqua non si sarà ridotta della metà. A fine cottura filtrare il fondo, versarlo in un pentolino e scaldarlo a fuoco medio facendolo restringere ulteriormente fino a ottenere la densità voluta. Tenere in caldo.

Per il pâté pulire e lavare in acqua fredda corrente i cuori e i fegatini dei piccioni. In un tegame con un velo di olio, il burro e una foglia di salvia far appassire lo scalogno tritato finemente. Non appena risulterà traslucido, unire i fegatini e i cuori e farli rosolare bene. Sfumare con il vino bianco e portare a cottura aggiungendo, se necessario, un poco di brodo vegetale. A cottura ultimata unire i capperi, l'acciuga e frullare il preparato con un mixer a immersione. Aggiustare di sale e pepe e lasciar raffreddare; quindi inserire il pâté in un sac à poche, farcire la tasca di ogni coscia di piccione e richiuderle ben strette prima nella pellicola poi nell'alluminio formando quattro caramelle. Cuocere in forno a 90 °C per venti minuti.

Sbucciare e cuocere le patate in metà acqua e metà latte. Una volta cotte, scolarle leggermente umide e montarle con una frusta insieme al burro e un pizzico di sale sino a ricavare un

purè liscio e abbastanza morbido. Tenere in caldo.

Versare in un pentolino antiaderente il Campari, cuocere a fuoco dolce lasciandolo ridurre fino alla metà del suo peso iniziale. Mescolare di tanto in tanto facendo attenzione a non farlo attaccare o bruciare. Procedere nella stessa maniera con il succo di arancia filtrato. Unire le due riduzioni e versare la salsa in un dosatore; tenere in caldo a bagnomaria.

Lavare e pulire l'indivia spuntando la base, tagliare i cespi in quattro parti nel senso della lunghezza, sbianchirli velocemente in una pentola con acqua bollente salata. Scolare e disporli ad asciugare su un canovaccio. In una padella antiaderente caramellare lo zucchero di canna, aggiungere l'indivia e sfumare con il succo di arancia filtrato. Continuare la cottura in modo che i cespi si glassino uniformemente.

Liberare le cosce di piccione dall'involucro e, con l'aiuto di un coltellino, pulire la parte finale dell'osso. Farle rotolare nella granella di castagne e successivamente passarle sotto la salamandra così da renderle appena dorate.

In una padella ben calda rosolare i piccioni in un velo di olio. Trasferirli in una teglia foderata con carta forno e ultimare la cottura in forno a 200 °C per cinque minuti. Lasciar riposare per dieci minuti, prima di separare i petti dalla carcassa servendosi di un coltello affilato; poi rosolarli in una padella rovente, leggermente unta con un poco di olio, dalla parte della pelle affinché risulti bella croccante. Sopra un poco di purè di patate, disporre in ciascun piatto una coscia e tre fettine di petto di piccione. Accompagnare con i cespi d'indivia glassati e completare nappando, sia la carne che l'indivia, con del fondo

il vino

Chianti Classico Gran Selezione Valore di Famiglia

prod.: Cecchi
regione: Toscana
prezzo: € 23,00

di cottura dei piccioni e la riduzione di Campari. Guarnire con qualche spicchio di arancia pelato al vivo e alcuni germogli di sakura.

