



mangiaredadio

PICCIONE DISSOSSATO MENTA E LIQUERIZIA CON QUENELLE DI ZUCCA

INGREDIENTI (per 4 persone)

4 piccioni
burro chiarificato
10 foglioline di menta fresca
10 confetti di liquerizia Amarelli
2 mestoli di brodo di carne o vegetale
sale/pepe q.b
350 gr di patate rosse
300 gr di zucca
2 cucchiaini di mostarda dolce
burro



PREPARAZIONE

Disossate il piccione con un apposito coltello, seguendo l'anatomia dell'animale. Tenete quindi da parte le cosce, i petti e i filetti - salarli e prepararli. (se non si è pratici, farsi disossare l'animale dal macellaio di fiducia).

Recuperate le carcasse dell'animale e scottatele in un tegame dai bordi alti in un filo di burro chiarificato. Mantenete la fiamma viva e continuate l'operazione, sino quasi a bruciacchiare le ossa. Irrorate con il brodo e lasciate cuocere a fuoco medio, aggiungendo le foglioline di menta e la liquirizia, precedentemente tritata nel cutter. Proseguite con la cottura per una ventina di minuti, sino a quando non vedrete rapprendersi la salsa. Filtrate con un colino e tenete da parte.

Nel frattempo, sbucciate le patate e mettetele a lessare in acqua fredda con una presa di sale. Preriscaldate il forno a 200°, pulite la zucca, tagliatela a tocchetti e cospargetela di sale e mostarda. Infornate per 20 minuti. Schiacciate le patate e la zucca, aggiungete una noce di burro, regolate di sale e tenete in caldo.

Passate alla preparazione della carne. Mettete da parte i filetti che servirete a carpaccio. Sciogliete il burro chiarificato in una padella antiaderente e scottate a fiamma viva le cosce 2 minuti per parte. Terminate la cottura in forno a 180° per altri 10 minuti. Scottate infine i petti meno di un minuto per lato.

Predisponete l'impiattamento, adagiando la quenelle di zucca e patate, i petti scaloppati, le coscette e i filetti a carpaccio. Irrorate il tutto con la salsa di menta e liquirizia.

Per questo tipo di preparazioni è consigliabile sempre preriscaldare i piatti in forno, in modo che la pietanza arrivi in tavola perfettamente calda.