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 cucchiaio di zucchero di canna, una spruzzata di aceto e qualche cucchiaio 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