

# 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 bollire 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***