

RISOTTO CON PICCIONE AL PROFUMO DI TIMO

■ La carne di piccione che si trova attualmente in commercio è generalmente di animali molto giovani, è pertanto tenera e saporita, e non ha bisogno di frollatura.

Se nel Medioevo i piccioni erano considerati una vera prelibatezza, attualmente, invece, il loro consumo si è ridotto moltissimo, quasi da renderne difficoltosa la reperibilità.

La carne di piccione è molto gustosa, ottima arrosto, alla griglia o bollita, da provare anche, come la ricetta che segue, per accompagnare un buon risotto.

Ingredienti (4 persone)

2 piccioni, 250 grammi di riso Carnaroli, 2 scalogni, 1 bicchiere di vino bianco secco, brodo caldo, 2 foglie di alloro, timo, 100 grammi di parmigiano grattugiato, 3 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, q.b. di sale e di pepe.

Preparazione

Lavare con cura il piccione, spellarlo e disossarlo. Tenere da parte un petto, che utilizzerete per la decorazione, mentre il re-

sto della polpa la taglierete a dadini.

In un tegame mettere 3 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva e far appassire lo scalogno tagliato molto finemente. Aggiungere il piccione tagliato a cubetti, ed il petto intero, un paio di foglie di alloro e il timo. Far rosolare la carne con cura. Versare un bicchiere di vino bianco secco e alzare la fiamma per far evaporare l'alcol.

Regolare di sale e di pepe. Prima di unire il risotto, eliminare le foglie di salvia, quindi il petto di piccione, che taglierete a fette per decorare il piatto.

Procedere con la cottura del risotto, aggiungendo di volta in volta dei mestoli di brodo caldo (ottimo se il brodo lo farete, oltre che con gli odori, anche con i resti dei piccioni).

A cottura ultimata aggiungere una noce di burro e il parmigiano grattugiato, mescolare e lasciar riposare per un paio di minuti.

Servire il risotto nei piatti con scaglie di parmigiano e un paio di fette di petto di piccione.

Cristina Orlandi

