

# *Piccioncini con funghi*

*ricetta per 4 persone*

## *Ingredienti*

<i>Piccioni (o galletti) - n° 2</i>	<i>g</i>	<i>800</i>
<i>Funghi secchi</i>	<i>g</i>	<i>15</i>
<i>Sale e pepe</i>		<i>q 6</i>
<i>Burro (2 tempi 50 g + 30 g)</i>	<i>g</i>	<i>80</i>
<i>Prosciutto crudo in una sola fetta</i>	<i>g</i>	<i>50</i>
<i>Mazzetto guarnito (vedi in calce)</i>	<i>n</i>	<i>1</i>

<i>Acqua bollente (2 tempi 350 + 150 g)</i>	<i>g</i>	<i>500</i>
<i>Porcini freschi</i>	<i>g</i>	<i>300</i>
<i>Vino bianco secco</i>	<i>g</i>	<i>150</i>
<i>Dado per brodo</i>	<i>n</i>	<i>1/3</i>
<i>Farina - cucchiaini colmi</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Succo di limone spremuto</i>	<i>n</i>	<i>1/2</i>

Mondate i funghi secchi e metteteli a bagno in acqua tiepida per un paio d'ore.

- ore 19,20 Pulite 2 piccioni, mettete da parte le loro regalie, divideteli in ottavi, salateli e pepateli
- 19,30 Rosolateli in soli 50 g di burro insieme al mazzetto guarnito e al prosciutto crudo
- 19,35 In un pentolino a parte fate restringere a metà il vino. Filtrate l'acqua dei funghi
- 19,40 Aggiungete ai piccioni 350 g d'acqua bollente, il dado e i funghi secchi con la loro acqua
- 19,43 Pulite e affettate i porcini freschi. Spremete mezzo limone
- 19,48 Unite ai piccioni altri 150 g d'acqua bollente, il vino ristretto e i porcini freschi
- 19,50 Aggiungete 30 g di burro e, con un colino, fate cadere a pioggia la farina. Regolate di sale
- 19,55 Se necessario restringete il sugo, eliminate il mazzetto guarnito, spruzzate con il limone e servite