

**Piccione arrostito,
Cicoriella Selvatica
di Campo e Salvia in
Crosta di Farina di Grano
Spirito Contadino
con riduzione al Porto**

MARCO GUERRINI





**Piccione arrostito, Cicoriella Selvatica
di Campo e Salvia in Crosta
di Farina di Grano Spirito Contadino
con riduzione al Porto**

INGREDIENTI:

2 piccioni • **200 g cicoriella selvatica di campo Spirito Contadino**
• 10 g pinoli • 10 g uvetta sultanina • 150 ml di Porto •
12 foglie di salvia in crosta di farina di grano Spirito Contadino

PROCEDIMENTO:

Disossare i piccioni condirli e cuocerli sotto vuoto a bassa
tempertura per 40 minuti a 70°, successivamente rosolati in
padella. Saltare la cicoriella con aglio olio uvetta e pinoli.

Ridusse il Porto fino ad ottenere una salsa compatta.

Friggere la salvia. Comporre il piatto.