



**Piccione al mirto con
funghi cardoncelli,
perle contadine e
friarielli di campo
Spirito Contadino**

IVANO RICCHEBONO

Ivano Ricchebono



Piccione al mirto con funghi cardoncelli, perle contadine e friarielli di campo Spirito Contadino

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 6 petti di piccione • **16 perle contadine, 200 g friarielli di campo e 12 funghi cardoncelli Spirito Contadino**
- 200 g fondo al mirto • 1 scalogno • olio evo
 - sale e pepe qb

PROCEDIMENTO:

Rosolare il petto di piccione con la carcassa per 20 minuti in padella con olio extravergine di oliva e scalogno, aggiungere sale e pepe. Far saltare in una padella antiaderente i funghi cardoncelli, le perle contadine e i friarielli di campo separatamente, con una noce di burro e olio extravergine di oliva. Aggiustare di sale e pepe. Disossare il petto di piccione, dividerlo in 2 parti e adagiare su ogni piatto 3 mezzi petti. Aggiungere le perle contadine, i funghi cardoncelli e i friarielli di campo. Ultimare con la salsa al mirto su ogni petto di piccione.

IVANO RICCHEBONO