

3. A FARE PIZZONI IN LATTUCHE



Procedimento: disossare i piccioni in quarti, condire leggermente i petti e le cosce con del sale fino. Rosolare il piccione dalla parte della pelle nello strutto, scottare velocemente dal lato opposto. Rimuovere il piccione e rosolare la lattuga aggiungere il prosciutto e il brodo facendo cuocere a fuoco vivace. Quando il brodo sta per finire aggiungere il piccione, terminare la cottura e rimuovere il prosciutto che avrà conferito sapidità. Servire mezzo piccione e due cuori a testa spargendo il prezzemolo sopra (a cura di Giovanni Matteucci, Trattoria Da Noemi).

Piglia i coresini delle Verze, o Lattuche, ben netti, e lavati e tagliati in quarto, e ponili a cuocere in buono brodo grasso, con un buono pezzo di persutto, e una buona pestata di Lardo, e prasmeli tagliati minuti. Poi habbi i tuoi Uccelli quasi cotti, e ponli a finire di cuocere in dette Verze. (Messisbugo)



VIDEO DELLA
PREPARAZIONE
DI QUESTA RICETTA

ATTRAVERSA I TUOI SENSI
ACROSS YOUR SENSES

3. PIGEONS AND LETTUCE



Procedure: debone the pigeons in quarters, season the breasts and legs lightly with fine salt. Brown the pigeon skin side up in the lard, quickly seared in the meat.

Remove the pigeon and brown the lettuce, add the ham and the broth and cook over high heat.

When the broth is about to finish, add the pigeon, finish cooking and remove the ham which will have added flavour.

Serve half a pigeon and two hearts each, sprinkling the parsley on top (edited by Giovanni Matteucci, Trattoria Da Noemi).

Piglia i coresini delle Verze, o Lattuche, ben netti, e lavati e tagliati in quarto, e ponili a cuocere in buono brodo grasso, con un buono pezzo di persutto, e una buona pestata di Lardo, e prasmeli tagliati minuti. Poi habbi i tuoi Uccelli quasi cotti, e ponli a finire di cuocere in dette Verze. (Messisbugo)



VIDEO OF THE
PREPARATION
OF THIS RECIPE

ATTRAVERSA I TUOI SENSI
ACROSS YOUR SENSES