

OliverGlowig

PICCIONE IN CROCCANTE DI NOCI E OLIVE CON FAGIOLINI E SALSA ALLE NOCI NERI

Ingredienti:

- 1	piccione
- 200 gr	zucchero
- 100 ml	acqua
- 100 gr	noci
- 100 gr	pinoli tostati
- 60 gr	olive tritate e seccate
- 12 grani	ginepro tritati
- 2 gr	rosmarino tritato
- 100 gr	burro fuso
- q.b.	fagiolini, erba cipollina e santoreggia
- 150 gr	fondo di pollo
- 2	noci neri più fondo delle noci
- 500 gr	petto di pollo
- 1	albume
- 6 gr	sale
- q.b.	pepe e panna fresca, purea di prezzemolo, olio di tartufo



Preparazione:

- Caramellare lo zucchero con l'acqua
- Aggiungere noci e pinoli e lasciare raffreddare
- Tritare il croccante e mischiare con rosmarino, ginepro, olive e burro
- Stendere tra due foglie di carta per forno e congelare
- Accoppare e gratinare il petto di piccione
- Tagliare il petto di pollo a cubetti e condirlo con sale e albume
- Metterlo in un contenitore del PacoJet e congelarlo per 24 ore
- Frullare la farcia nel PacoJet e passare al setaccio
- Aggiungere la purea di prezzemolo e un goccio di olio di tartufo
- Saltare un petto di piccione in una pentola con sale e pepe e aromi e finire la cottura nel forno per 5 min
- Coprirlo con il croccante e gratinare sotto la salamandra
- Coprire il altro petto con la farcia e cucinare direttamente nel forno per 7 min
- Tagliare i noci a spicchi e metterli nella salsa con un po' di fondo delle noci
- Sbollentare in fagiolini e chiudere con erba cipollina e fascette
- Riscaldare i fagiolini con poco burro salato e santoreggia
- Impiattare come nella foto

Ristorante Oliver Glowig

Aldrovandi Villa Borghese - Via Ulisse Aldrovandi, 15 - 00197 Roma - Italia - T +39 06 321 61 26 - T +39 06 322 39 93 - info@oliverglowig.com - oliverglowig.com