

**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
- Accoppiare 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