

PASTICCIO DI PICCIONE

Ingredienti:

- 4 piccioni,
- 150 g. di prosciutto cotto non troppo magro,
- 5 uova,
- 100 g. di farina,
- 4 cucchiaini di lievito in polvere,
- 100 g. di burro,
- sale,
- pepe quanto basta.

Fate rassodare 4 uova, sgusciatele e tagliatele a fettine piuttosto sottili.

Fiammeggiate e pulite i piccioni togliendo loro le interiora, il collo e le zampe.

Preparate un gustoso sughetto mettendo in una padella il grasso del prosciutto, le teste, i colli, le zampe, i fegatini e i cuori dei piccioni, il tutto tagliato in pezzettini minuti.

Fate rosolare bene e, dopo aver salato e pepato, portate a cottura aggiungendo, se necessario, un po' di acqua o di brodo.

Terminate questa prima operazione, preparate la pasta incorporando alla farina il lievito, poco sale e 70 g. di burro fuso (attenzione, fatelo fondere ma non friggere).

Con le mani lavorate a fondo l'impasto fino a che non sarà perfettamente amalgamato in tutti gli elementi e di consistenza elastica, quindi lasciatelo lievitare per circa 15 minuti.

In una pirofila dai bordi alti, precedentemente imburrata, formate uno strato con i piccioni ridotti in piccoli pezzi e infarinati, uno con le uova e uno con il prosciutto cotto, salando e pepando via via e guarnendo con il burro rimasto, fino ad esaurimento di tutti gli ingredienti e terminando con il prosciutto.

Irrorate con il sughetto di interiore e coprite con la pasta ben tirata, spennellata con l'uovo sbattuto.

Mettete ne forno ben caldo per almeno un'ora, controllandolo di tanto in tanto finché la superficie sarà perfettamente dorata.