PICCIONE ALL'UVA BIANCA IN SALSA DI SOLLEONE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 piccioni
- 4 fette sottili di lardo
- 8 foglie di vite
- 4 grappoli di uva bianca
- 2 bicchieri di vino solleone
- 1 mazzetto guarnito

Pulite i piccioni serbandone i fegatini e il cuore.
Lavate ed asciugate le foglie.
Avvolgete ogni piccione lavato, salato e pepato in una fetta di lardo e successivamente nella foglia di vite.
Legateli e metteteli in una casseruola facendoli rosolare dolcemente, con i fegatini, i cuori e il mazzetto guarnito.
Innaffiate con il Solleone e fate cuocere a fuoco basso per circa 20 minuti.
Togliete dal fuoco e mantenete caldi i piccioni.
Aggiungete al fondo di cottura ancora un po' di vino e l'uva bianca, facendo scaldare per pochi minuti.
Togliete il lardo e le foglie di vite ai piccioni e serviteli adagiati su un'altra foglia di vite (leggermente sbollentata) con la salsa al Solleone e l'uva versata ben calda.