**Montecarlo – La Ricetta**

**Risotto al Piccione**

Ingrediente per i piccioni:

2 piccioni spennati e puliti

(tenere lo stomaco muscolare, il cuore e il fegato)

50  gr di guanciale (o grasso di prosciutto)

1 scalogno

4  foglie di salvia

2  foglie di sedano

1 rametto di rosmarino

timo fresco

vino bianco

olio di oliva

sale e pepe

* Lavare i picconi e dividerli a metà lungo la spina dorsale. Legare assieme i rametti di rosmarino e di timo e fare un battuto con  il guanciale, lo scalogno, la salvia, il sedano ed il fegato dei piccioni.
* Mettere un tegame sul fuoco con dell’olio di oliva molto leggero (oppure usare un olio di semi)  aggiungere il battuto e cuocerlo un minuto mescolandolo continuamente (piccola nota: mia nonna ci metteva anche il burro, ma io nelle cotture lunghe non lo uso).
* Aggiungere le 4 metà di piccione e rosolarle, poi versare sulla carne 2 dl di buon vino bianco, mettere il coperchio e continuare la cottura a fiamma dolce per un quarto d’ora. A questo punto salare la preparazione ed unire cuore e stomaco dei volatili, un bicchiere di acqua calda ed una generosa presa di pepe, rimettere il coperchio e far riprendere il bollore per poi proseguire la cottura della carne. Controllare sempre la quantità di liquido presente e se scarseggia aggiungere acqua calda o brodo vegetale perchè i piccioni non devono asciugarsi troppo. Dopo un’ora di cottura saranno cotti perciò spegnere il fuoco e farli intiepidire.
* Toglierli dal sugo, tagliare a metà i pezzi di piccione, lasciare intera la parte con la coscia oppure solo la coscia per la decorazione dei piatti e metterla in attesa, la parte anteriore con il petto invece va disossata. Togliere quindi la pelle e metterla da parte poi spolpare le ossa.  Prendere la polpa e tagliarla con il coltello a piccoli pezzi, nel sugo di cottura rimettere la polpa appena sminuzzata e i quarti lasciati interi, incoperchiare e tenere al caldo.

Ingredienti per il brodo:

1 piccola carota

1 scalogno

1 piccolo pezzo di gambo di sedano

sale grosso

* Riunire in una pentola le ossa dei piccioni, la pelle, le verdure per il brodo tagliate a pezzi, un litro di acqua calda e un po’ di sale e far bollire per una ventina di minuti.

Inoltre:

riso Carnaroli

* Dopo aver tolto i pezzi lasciati per le decorazioni dal sugo e averli messi al caldo, rimettere sul fuoco il tegame con il condimento e la polpa appena tagliata,  quando è caldo versare il riso (una tazzina di caffè a testa) e cuocerlo usando il brodo di piccione appena preparato e avendo l’accortezza di passarlo al colino prima di unirlo al riso.
* Alla fine assaggiarlo e regolarlo di sale e pepe,  il risotto dovrebbe risultare da solo ben mantecato senza aver bisogno di aggiungere  burro, in ogni caso lasciarlo morbido e servirlo con un pezzo di piccione sopra.

Tratto da foodbloggermania <https://foodbloggermania.it/ricetta/risotto-al-piccione/>

Questa invece è la ricetta storica del risotto al Colombaccio , che Giacomo Puccini amava cucinare.

**Risotto al colombaccio di Giacomo Puccini**

tutti sapete che Giacomo Puccini oltre ad essere un valente musicista, un donnaiolo, un cacciatore, era anche una buona forchetta, questa è la sua ricetta originale del risotto col colombaccio che preparava assieme ai suoi compagni d’avventure sul lago di Massaciuccoli.
2 colombacci con i loro fegatini, 200 gr di riso, salvia, aglio, sale e pepe, olio, brodo per cucinare.
Pulite i colombacci e farciteli con gli aromi e i fegatini, fateli rosolare in un tegame, bagnate col brodo quando serve e cuocete a tegame coperto, quando sono cotti disossateli, tritateli a coltello grossolanamente, rimetteteli nel sugo di cottura, unite il riso e fate il risotto aiutandovi ancora col brodo bollente, allo stesso modo faceva anche il risotto con le quaglie e alcune le lasciava intere, voi non avendo il colombaccio potete usare anche il piccione con ottimi risultati.

fonte ezio lucchesi