

Ingredienti:

- un pezzo di piccione di manzo
- una manciata di prezzemolo tritato
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla media
- rosmarino
- olio
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale, pepe

Preparazione:

Fare un trito con il prezzemolo, l'aglio e le cipolla.

Mettere al fuoco con poco olio e fare ben appassire il trito senza farlo scurire.

Mettere in padella la carne ben legata e rosolarla da tutte le parti a fuoco alto, aggiungere il rosmarino, il vino e cuocerla per 10/15 minuti rigirandola alcune volte.

Ritirare la carne e da fredda, tagliarla a fette sottili, irrorarla con il sugo di cottura fatto restringere e raffreddato.