

Ricetta puntata 2 Auditore

Palomba dell'Elvira

Ricetta per 4 persone

Ingredienti

- 2 palombe giovani
- 1 salsiccia
- 2 fette di pancetta fresca
- salvia
- rosmarino
- 2 capi d'aglio
- 1 manciata di olive verdi fresche
- 2 bicchieri olio extravergine di oliva
- 2 bicchieri vino rosso sangiovese
- sale e pepe

Ricetta

Pulire ed eviscerare le palombe conservando a parte le interiora (fegato, cuore...). Dopo averle unte e salate infilarle sullo spiedo.

Metterle davanti al fuoco ma non troppo vicine alla fiamma. Sotto le palombe mettere una leccarda (o ghiotta) in cui porre olio, vino, odori, le interiora delle palombe, la pancetta e le salsicce a pezzi.

Lasciar cuocere per circa due ore sia le palombe che la leccarda in modo che i vapori condiscano le palombe impedendo che la carne si secchi.

Al termine della cottura macinare tutto il contenuto della leccarda ottenendo così un patè.

Tagliare le palombe a pezzi e disporle sul piatto di portata insieme al patè.