

# Aspic Di Piccione Con Tartufo E Fegato Grasso

Preparate una gelatina con del brodo di piccione e riempite con uno strato sottile di gelatina uno stampo da aspic che avrete tenuto in frigorifero in modo che la gelatina, al contatto con le pareti fredde dello stampo, si rapprenda all'istante. Mettete di nuovo lo stampo in frigorifero. Disossate i piccioni e spadellateli al rosa, poi scaloppatene i petti. Quando la gelatina ? rappresa mettete una fettina di tartufo nero al centro dello stampo, foderate le pareti con le fettine di petto di piccione scaloppato, e riempite con pezzetti di tartufo e terrina di fegato grasso. Accompagnate con un'insalatina vivace di verdura da taglio, aneto, erba cipollina e le cosce del piccione tagliate a julienne finissima. Fate ridurre della metà il vino muffato con una foglia di alloro e lo scalogno. Togliete l'alloro, passate allo chinois e aggiungete l'olio, mescolando con una frusta. Aggiustate di sale e pepe e versate questa emulsione sul piatto.

## Ingredienti

150 G Terrina Di Fegato Grasso  
60 G Tartufo Nero  
3 Piccioni  
50 Cl Brodo Di Piccione  
30 G Colla Di Pesce  
Verdura Da Taglio  
Aneto  
400 G Erba Cipollina  
10 Cl Vino Muffato  
1 Foglia Alloro  
20 G Scalogno  
8 Cl Olio  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 45 minuti.