



Palomba selvatica alla ghiotta

Ingredienti per 4 persone:

una palomba,
mezzo bicchiere di olio,
5 o 6 bicchieri di vino nero,
1 fetta di limone tagliata in due parti,
6 foglie di salvia,
3 chiodi di garofano,
3 o 4 acini di pepe nero,
sale grosso quanto basta.

Procedimento

Spennare la palomba e passarla alla fiamma per bruciare la peluria.
Preparare la palomba per la cottura: togliere le interiora (conservando le rigaglie), lavarla, arrostitirla allo spiedo per 15-20 minuti circa (oppure nel forno). Far bollire le rigaglie nell'acqua per pochi minuti.

Quando la palomba sarà arrostita, toglierla dallo spiedo, tagliarla a pezzi e metterla, insieme alle rigaglie, nella ghiotta o leccarda. Aggiungere l'olio, il vino, il limone, la salvia, i chiodi di garofano, il pepe e un po' di sale grosso.

Metterla sul fuoco e farla bollire lentamente. Togliere dal fuoco prima che il liquido si sia asciugato del tutto.

Con il liquido rimasto si possono preparare crostini con fettine di pane abbrustolito da servire insieme alla palomba.