



Petto di piccione con funghi porcini e mandorle tostate

Lo chef Alessandro Delnevo, titolare del Ristorante Così è... (se vi pare), a Borgo Val di Taro (PR), ci propone la sua ricetta di una delle carni più difficili da cucinare. Pronti a provarci?<

La ricetta del **“Petto di piccione con funghi porcini e mandorle tostate”** è gentilmente fornita dal giovane chef Alessandro Delnevo, titolare del [Ristorante Così è... \(se vi pare\)](#) a Borgo Val di Taro, in provincia di Parma. Uno degli ingredienti principali è il [Fungo di Borgotaro IGP](#), una vera eccellenza del territorio di origine dello chef.



Lo chef Alessandro Delnevo.

Cucinare il piccione non è una delle abitudini più frequenti nelle nostre case e richiede una serie di attenzioni per ottenere un piatto piacevole, in cui sia attenuato il sapore spesso molto intenso della carne. Si suggerisce, in ogni caso, di procurarsi **piccioni da allevamento sia perchè la loro carne è più pregiata** sia per avere maggiore sicurezza sulla sua salubrità.

Sotto il profilo nutrizionale, siamo in presenza di una carne dall'alto contenuto proteico (17%) a fronte di un modesto apporto di grassi. Inoltre è piena di ferro, fosforo e potassio ma può risultare poco digeribile.

Chi è lo chef Alessandro Delnevo

Nato a Borgo Val di Taro nel 1982, Delnevo ha intrapreso il suo percorso in cucina all'età di 32 anni, frequentando i corsi base e superiore di cucina italiana all'ALMA.

Dopo un'esperienza al ristorante "Casimiro e voi", con lo chef Marco Marsili, si trasferisce a Lerici (La Spezia) per approfondire la conoscenza sulla cucina di mare per poi ritornare a lavorare con Marsili.

Un'esperienza importante è quella milanese presso il ristorante "**Tano passami l'olio**" (1 stella Michelin) ma la pandemia e le conseguenti chiusure lo inducono a tornare a casa. Qui arriva l'occasione di dare vita al proprio ristorante "**Così è... (se vi pare)**", in cui propone una cucina che

alterna piatti della tradizione ad altri più insoliti rispetto alla cucina del territorio.

Ricetta del Petto di piccione con funghi porcini



Ingredienti

- 1 piccione intero
- Funghi porcini con cappelle da 3 o 4 cm
- Mandorle a lamelle tostate
- Burro per la cottura di funghi e piccione
- Riduzione di fondo di piccione
- 200 g di patate schiacciate
- Un cucchiaino di senape all'ancienne
- 2 carote
- 1 cipolla dorata
- Marsala
- Aglio e prezzemolo
- Sale e pepe

Procedimento

Dividete il piccione in quarti, evisceratelo ricavando cuore, fegato e ventriglio. Tenete da parte le parature per il fondo di piccione.

Soffriggete nel burro, carota e cipolla in brunoise, aggiungete le rigaglie, rosolate e sfumate con il marsala. Frullate il composto, quindi fatelo raffreddare e inseritelo in una sacca da pasticceria. Farcite le cosce di piccione, avvolgetele nella pellicola e mettetele sottovuoto a cuocere per 3 ore a 68° C.

Per i funghi trifolati, ricavate dei cubetti da circa 2 cm dalle cappelle e saltate in padella con aglio e prezzemolo, salate e pepate. Condite le patate schiacciate con la senape. Rosolate nel burro il petto e la coscia di piccione. Impiattate e servite.

Vino da abbinare

A questa ricetta ricca di sfumature terrose, umami e una buona dose di morbidezza e intensità

aromatica si può suggerire un **Barolo DOCG** (annata tra 2013 e 2017), un vino di corpo, dal tannino levigato e dalla buona persistenza. Si adatta ad una carne saporita e leggermente ematica, qui arricchita da una farcia con rigaglie, marsala e fondo ridotto.

In alternativa, si possono scegliere un **Sagrantino di Montefalco DOCG** (ben affinato) oppure un **Etna Rosso Riserva DOC**: minerale, profondo, con tannino fine e note affumicate che si sposano bene con il fondo e la rosolatura del piccione.

Data di creazione

22/02/2025

Autore

redazione