

112. CROSTINI DI BECCACCIA

Sbuzzate le beccacce e levatene le interiora gettando via soltanto la estremità del budello che confina coll'ano. Unite alle medesime i ventrigli, senza vuotarli; qualche foglia di prezzemolo e la polpa di due acciughe per ogni tre interiora. Sale non occorre. Tritate il tutto ben fine colla lunetta, poi mettetelo al fuoco con un pezzetto di burro e una presa di pepe, bagnandolo con sugo di carne.

Spalmate con questo composto fettine di pane a forma gentile, arrostite appena, e mandate questi crostini in tavola accompagnati dalle beccacce che avrete cotto arrosto con qualche ciocchettina di salvia e fasciate con una fetta sottile di lardone.