
ALLODOLE AL CROSTONE IN SALSA

Ingredienti per 4 persone:

- 16 allodole
- 16 fettine di lardo
- 16 crostoni di pane
- 100 g di burro
- 1 fegatino di pollo
- 1 cucchiaino di farina
- poco brodo
- 1 bicchierino di cognac
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Pulire le allodole (tenere da parte i fegatini), salarle, peparle, avvolgerle nelle fettine di lardo e legarle.

Farle rosolare in una teglia con metà burro e poco olio a fuoco vivo; quando hanno preso colore, bagnarle con qualche cucchiaino di brodo e portare a termine la cottura in forno a temperatura media.

Cuocere intanto i fegatini delle allodole e il fegatino di pollo con una noce di burro; passarli al setaccio, salare, pepare, bagnare con il cognac e far asciugare al fuoco.

Friggere nel rimanente burro (tenerne da parte una noce) i crostoni di pane, scolarli, spalmarli con il passato di fegatini, disporli su un piatto e mettere su ciascuno una allodola.

Aggiungere ancora un poco di brodo al sughetto di cottura delle allodole, rimetterlo al fuoco staccando bene il fondo con un cucchiaino di legno, incorporatevi la noce di burro tenuta da parte impastata con la farina, mescolare bene, fare addensare un poco la salsa, quindi versarla sulle allodole.