

ALLODOLE IN SPIEDINI ALLA BRESCIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 16 allodole
- 100 g di pancetta tagliata spessa
- 50 g di burro
- 1 cucchiaio di pangrattato
- alcune foglie di salvia
- 1 pizzico di cannella
- sale
- pepe

Pulire le allodole.

Infilarle a quattro a quattro su quattro spiedini in ferro o in legno, alternando ogni allodola con un pezzetto di pancetta e una foglia di salvia.

Disporre gli spiedini su una teglia imburrata, salarli, peparli e insaporirli con un pizzico di cannella; cospargerli con il rimanente burro fuso e con il pangrattato.

Cuocere in forno medio per una ventina di minuti, cospargendo ogni tanto gli uccelli con il sughetto raccolto sul fondo del recipiente.

Servire ben caldo.