

## BECCACCE AL CURRY

Ingredienti per 4 persone:

- 2 beccacce
- 60 g di burro
- 30 cl di brodo
- farina
- 2 cucchiaini di curry
- 1 cipolla
- 1/2 limone
- sale
- pepe

Salate, pepate e infarinate le beccacce.

In una padella lasciate sciogliere 30 g di burro e rosolatevi a fiamma moderata i volatili per 15 minuti.

In un tegame fate appassire la cipolla affettata con il restante burro, unitevi due cucchiaini di curry, il brodo caldo e cuocete 20 minuti.

Poco prima di servire riscaldate le beccacce in questo sugo, unite il succo di limone.