

## BECCACCE AL MADERA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 beccacce
- 50 g di burro
- 50 g di prosciutto crudo
- 2 fette di pancetta
- 1 rametto di salvia
- 1 tartufo piccolo
- 1/2 bicchiere di vino madera
- alcuni cucchiari di olio d'oliva
- sale
- pepe

Frollatura: da 8 a 10 giorni di frollatura, svuotati delle interiora, appesi per il collo in luogo buio e fresco o, incartati, nella parte bassa del frigorifero (mettere le interiora in freezer).

Pulire le beccacce.

Tritare il fegato, il cuore, gli intestini delle beccacce insieme al tartufo e al prosciutto, salare, pepare, mescolare bene e farcire con il composto le beccacce; ripiegare la testa tra le cosce, avvolgerle nelle fettine di pancetta e legarle con uno spaghino.

Far soffriggere in una pirofila il burro con l'olio e il rametto di salvia, farvi rosolare le beccacce a fuoco vivo, salare, pepare, quindi proseguire la cottura in forno caldo.

Dieci minuti prima del termine della cottura eliminare lo spaghino, irrorare con il madera e rimettere in forno.