

BECCACCE ARROSTITE ALLA SALVIA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 beccacce
- 1 fetta di pancetta (fette molto spesse)
- 50 g di burro
- 1 rametto di salvia
- vino bianco secco
- 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.

Salarle e peparle.

Scaldare in una casseruola il burro con poco olio, farvi rosolare le beccacce a fuoco vivo unendo anche la pancetta tagliata a grossi dadi e le foglioline di salvia; spruzzare con mezzo bicchiere di vino bianco, farlo in parte evaporare, abbassare il fuoco e portare a termine la cottura.

Servire, volendo, con fette di polenta.