

BECCACCINI ARROSTO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 beccaccini
- 1 fetta spessa di pancetta affumicata
- 30 g di burro
- alcune foglie di salvia
- vino bianco secco
- alcuni cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

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

Pulire i beccaccini, salarli e prepararli internamente ed esternamente.

Infilarli a due a due, su 4 spiedini, alternandoli a dadi di pancetta e foglie di salvia.

Scaldare in una casseruola il burro con qualche cucchiaino di olio e farvi rosolare gli spiedini a fiamma viva, rigirandoli spesso.

Spruzzare con il vino, abbassare la fiamma e portare a termine la cottura.

Servirli con una polenta calda.