

TORDI ALL'AGLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 tordi
- 8 fette sottili di lardo
- 3 fette alte di lardo affumicato
- 4 spicchi di aglio
- 100 g di crostini di pane
- timo
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Spennate i tordi, svuotateli, togliete le teste, salateli e avvolgeteli in una sottile fetta di lardo.

In un tegame mettete 40 g di burro, 2 cucchiaini d'olio e il lardo affumicato tagliato a dadini; fate rosolare e poi aggiungete i tordi, il timo, sale e pepe.

Lasciate cuocere per 10 minuti.

Intanto rosolate l'aglio a parte con un pezzetto di burro, unite i crostini di pane e lasciate insaporire.

Successivamente unite il pane e l'aglio con i tordi e servite.