
BECCACCE ALLA FRANCESE

Ingredienti:

- Beccacce,
- qualche cipollina,
- 200g. di funghi freschi,
- tartufo,
- vino rosso,
- un tuorlo,
- cognac,
- crostoni fritti,
- pepe e sale.

Fate rosolare bene le beccacce, innaffiatele spesso con il loro sugo di cottura.

Quando saranno cotte, tagliatele in quattro e disponete i pezzi in casseruola con qualche cipollina, funghi freschi o secchi rinvenuti, e un pò di tartufo.

Coprite i pezzi di beccaccia con vino rosso vecchio, e fate cuocere molto piano per una mezz'ora.

In ultimo aggiungete, fuori dal fuoco, un rosso d'uovo lavorato con qualche goccia di cognac, e servite caldissimo, contornato da crostoni di pane fritti.