

Allodole In Spiedini Alla Bresciana

Pulire le allodole. Infilarle a quattro a quattro su quattro spiedini in ferro o in legno, alternando ogni allodola con un pezzetto di pancetta e una foglia di salvia. Disporre gli spiedini su una teglia imburrata, salarli, peparli e insaporirli con un pizzico di cannella; cospargerli con il rimanente burro fuso e con il pangrattato. Cuocere in forno medio per una ventina di minuti, cospargendo ogni tanto gli uccelli con il sughetto raccolto sul fondo del recipiente. Servire ben caldo.

Ingredienti

16 Allodole
100 G Pancetta Tagliata Spessa
50 G Burro
1 Cucchiaino Pangrattato
Alcune Foglie Salvia
1 Pizzico Cannella
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 90 minuti.