

Beccacce Al Curry

Salate, pepate e infarinate le beccacce. In una padella lasciate sciogliere 30 g di burro e rosolatevi a fiamma moderata i volatili per 15 minuti. In un tegame fate appassire la cipolla affettata con il restante burro, unitevi due cucchiaini di curry, il brodo caldo e cuocete 20 minuti. Poco prima di servire riscaldate le beccacce in questo sugo, unite il succo di limone. Vini di accompagnamento: Gattinara DOCG, Chianti Classico ?Riserva? DOCG, Aglianico Del Vulture ?Riserva? DOC.

Ingredienti

2 Beccacce
60 G Burro
30 Cl Brodo
Farina
2 Cucchiaini Curry
1 Cipolla
1/2 Limone
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 35 minuti.