

# Beccacce Al Ginepro

Pestate le bacche di ginepro nel mortaio riducendole in poltiglia. Amalgamatene un terzo con 40 g di burro, formate quattro palline e mettetene una dentro ogni beccaccia. Aggiungete anche un rametto di timo. In un tegame fate scaldare il restante burro, adagiatevi le beccacce e rosolatele a fuoco vivo. Quando sono colorite, salate, pepate, spolverizzatele con il resto delle bacche pestate e completate la cottura a fuoco medio. A fine cottura scaldate un bicchierino d'acquavite, versatela sulle beccacce, fiammeggiate e portate a tavola. Vini di accompagnamento: Barolo DOCG, Carmignano DOCG, Gravello IGT Di Calabria.

## Ingredienti

2 Beccacce  
100 G Burro  
12 Bacche Ginepro  
1 Bicchierino Acquavite Di Ginepro  
1 Rametto Timo  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 120 minuti.