

# Beccacce Al Madera

Frollatura: da 8 a 10 giorni di frollatura, svuotati delle interiora, appesi per il collo in luogo buio e fresco o, incartati, nella parte bassa del frigorifero (mettere le interiora in freezer). Pulire le beccacce. Tritare il fegato, il cuore, gli intestini delle beccacce insieme al tartufo e al prosciutto, salare, pepare, mescolare bene e farcire con il composto le beccacce; ripiegare la testa tra le cosce, avvolgerle nelle fettine di pancetta e legarle con uno spaghino. Far soffriggere in una pirofila il burro con l'olio e il rametto di salvia, farvi rosolare le beccacce a fuoco vivo, salare, pepare, quindi proseguire la cottura in forno caldo. Dieci minuti prima del termine della cottura eliminare lo spaghino, irrorare con il madera e rimettere in forno.

## Ingredienti

2 Beccacce  
50 G Burro  
50 G Prosciutto Crudo  
2 Fette Pancetta  
1 Rametto Salvia  
1 Tartufo Piccolo  
1/2 Bicchiere Vino Madera  
Alcuni Cucchiari Olio D'oliva  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 90 minuti.