

Beccacce Al Tartufo

Pulite e preparate le beccacce. Tenete da parte il fegato e il cuore. Fissate il becco tra le cosce, conditele internamente con un pizzico di sale e pepe, avvolgetele in alcune fettine di pancetta. In un tegame scaldate una noce di burro e due cucchiaini d'olio, unite carota, sedano e mezza cipolla tritati, la foglia d'alloro intera. Quando hanno preso colore adagiate nel recipiente le beccacce e fatele rosolare. Salate, pepate, bagnate con un bicchiere e mezzo di vino e continuate la cottura, a fuoco basso, per una ventina di minuti. Ritirate, tagliate le beccacce a metà e tenetele al caldo. Nel fondo di cottura mettete i fegatini e i cuori tritati, mescolate, spruzzate con mezzo bicchiere di vino, cospargete con sottilissime lamelle di tartufo e fate ridurre un po' il sugo. Adagiate le fette di polenta sul piatto da portata caldo, sopra mettete le beccacce, nappatele con il sugo e lamelle di tartufo. Vini di accompagnamento: Barbaresco ?Riserva? DOCG, Sagrantino Di Montefalco DOCG, Duca Enrico VdT Di Sicilia.

Ingredienti

2 Beccacce
80 G Pancetta
2 Tartufi Piccoli
8 Fette Polenta
2 Bicchieri Vino Rosso
1 Carota
1/2 Cipolla
1 Sedano
1 Foglia Alloro
1 Noce Burro
2 Cucchiaini Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 120 minuti.