

Beccacce Arrostate Alla Salvia

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. Salarle e peparle. Scaldare in una casseruola il burro con poco olio, farvi rosolare le beccacce a fuoco vivo unendo anche la pancetta tagliata a grossi dadi e le foglioline di salvia; spruzzare con mezzo bicchiere di vino bianco, farlo in parte evaporare, abbassare il fuoco e portare a termine la cottura. Servire, volendo, con fette di polenta.

Ingredienti

2 Beccacce
1 Fetta Pancetta (fette Molto Spesse)
50 G Burro
1 Rametto Salvia
Vino Bianco Secco
Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 90 minuti.