

Beccacce Con Mele Verdi

In una teglia sistemate le beccacce, spennellatele con un po' d'olio, salate e ponete in forno preriscaldato a 220 gradi per 10 minuti o sino a quando sono diventate tenere e dorate. In una padella lasciate sciogliere poco burro, fatevi colorire le fette di pancarr? da entrambe le parti, ritiratele e tenetele da parte. Lavate e asciugate le mele, tagliatele a fettine di circa mezzo centimetro di spessore. Rosolatele con il restante burro, spolverizzatele con il pepe macinato al momento. Servite le beccacce sulle fette di pane con intorno le mele calde. Vini di accompagnamento: Pignolo Di Rosazzo DOC, Lacrima Di Morro DOC, Portulana IGT Del Salento.

Ingredienti

2 Beccacce
2 Mele Verdi
30 G Burro
4 Fette Pancarr?
Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 120 minuti.