

# Beccaccini Arrosto

Frollatura: da 8 a 10 giorni, svuotati delle interiora, appesi per il collo in luogo buio e fresco o, incartati, nella parte bassa del frigorifero. Pulire i beccaccini, salarli e peparli internamente ed esternamente. Infilarli a due a due, su 4 spiedini, alternandoli a dadi di pancetta e foglie di salvia. Scaldare in una casseruola il burro con qualche cucchiaino di olio e farvi rosolare gli spiedini a fiamma viva, rigirandoli spesso. Spruzzare con il vino, abbassare la fiamma e portare a termine la cottura. Servirli con una polenta calda.

## Ingredienti

8 Beccaccini  
1 Fetta Spessa Pancetta Affumicata  
30 G Burro  
Alcune Foglie Salvia  
Vino Bianco Secco  
Alcuni Cucchiaini Olio D'oliva  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 60 minuti.