

SECONDI PIATTI

Beccaccia arrosto alla basca

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



4 BECCACCE, 4 FETTE DI LARDO, ½ DL
DI OLIO, ½ BICCHIERINO DI BRANDY,
SALE, PEPE. COME ACCOMPAGNAMENTO

4 crostoni di pane a cassetta.

PREPARAZIONE

1 Pulite le beccacce (spiumatele, svuotatele e passatele alla fiamma). Farcite ogni beccaccia con le interiora, scartando il file e il gozzo. Salatele, imbrigliatele e lardatele con le fette di lardo. Rosolatele a fuoco lento per 10 minuti al massimo, in modo che l'interno rimanga poco cotto. Estraiete le interiora. Bagnatele con il brandy, poi con una forchetta sminuzzatele finemente e amalgamatele. Spalmate il composto ottenuto sopra i crostoni di pane.

Liberate le beccacce dallo spago e disponetele nei singoli piatti.

Spruzzatele con il sugo e servite con i crostoni di pane.