

SECONDI PIATTI

Tordi sotto la cenere

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Umbria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [elevata](#) COSTO: [elevato](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



INGREDIENTI

1 tordo a testa
vino rosso
chiodi di garofano
alloro
cipolla
salvia
rosmarino
qualche bacca di ginepro
lardo di prosciutto
pepe nero
maggiorana
aglio
sale
olive strinate
fette sottili di pancetta
carta pergamena
olio d'oliva.

PREPARAZIONE

- 1 Pulire bene i tordi dalle interiora e fiammeggiarli per eliminare la peluria rimasta. Fateli rosolare per un paio d'ore con del vino rosso, chiodi di garofano, alloro, cipolla, salvia, rosmarino e qualche bacca di ginepro.

Preparate un buon battuto di lardo di prosciutto al quale aggiungerete pepe nero, maggiorana, aglio e sale e imbottite i tordi con questo preparato. Aggiungete all'interno di ciascun tordo una o due olive "strinate" e avvolgeteli in sottilissime fette di pancetta, salate e pepate e ungete i tordi in superficie.

Avvolgete i tordi in carta pergamena unta con olio d'oliva, poneteli sotto la cenere calda e con poca brace. Fateli cuocere per circa un'ora. Una volta cotti togliete la pergamena e serviteli.