

SECONDI PIATTI

Beccacce ripiene

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



INGREDIENTI

4 beccacce
4 fette di pancetta di maiale
4-6 fette di pane casareccio
50 g di capperi
2 cipolle
3-4- scpicchi d'aglio
4 foglie di alloro
1 limone
farina
brodo
vino bianco secco
strutto
pepe nero
sale.

PREPARAZIONE

1 Spennate gli uccelli; sventrateli; privateli delle interiora, che terrete da parte, del becco,

delle zampe e delle estremità delle ali.

Fiammeggiateli e farcite ognuno di essi con uno spicchio d'aglio, una foglia di alloro, sale e pepe. Avvolgeteli successivamente in una foglia di pancetta; legateli e fateli rosolare nello strutto insieme con le cipolle affettate sottilmente.

Dopo 15 minuti circa bagnate con il vino, fatelo evaporare e proseguite la cottura aggiungendo un pò di brodo. A parte, tritate le interiora e fatele cuocere nello strutto con l'aggiunta di capperi. Infarinate e friggete le fette di pane nello strutto; distribuite su di esse le interiora e i capperi, nonché metà della beccaccia con o senza la pancetta nella quale era avvolta. Bagnate con il liquido di cottura e servite caldissimo.