

SECONDI PIATTI

# Beccaccia arrosto alla basca

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Europa / Spagna*

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

---



4 BECCACCE, 4 FETTE DI LARDO, 1/2 DL DI OLIO, 1/2 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 fiele 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. Estraete 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.