

BECCACCE AL CROSTONE alla moda dello chef Vittorio

Ingredienti per 4 persone – 4 beccacce (oppure 8 quaglie) – cento grammi di prosciutto di cinghiale (o di maiale) – mezza carota – una cipolla bianca – 80 grammi di burro – 50 grammi di lardo – due bicchieri di vino bianco secco – quattro bacche di ginepro – tre chiodi di garofano – pane casereccio, possibilmente sciapo –

Tempo di cottura 60/70 minuti

Preparare un trito con la carota, la cipolla il lardo e il prosciutto. Fare soffriggere il tutto nel burro in una casseruola, aggiungere la beccacce intere , farle rosolare a fuoco vivace, sfumatele con il vino bianco e fatelo evaporare, aggiungete le bacche di ginepro, i chiodi di garofano, aggiustate il tutto con sale , continuare la cottura per 10 minuti controllando che non si asciughi troppo,eventualmente aggiungere del brodo vegetale, appena cotte toglietele dalla casseruola, setacciate il sughetto, rimettete le beccacce e portatele a cottura a fiamma moderata per almeno un'ora , saranno cotte quando infilando uno stuzzicadenti di legno in profondità nel petto togliendolo risulterà asciutto.

A fine cottura tagliate 4 fette di pane casereccio alte almeno un centimetro, tostatele e appoggiatele sui piatti , appoggiatevi sopra le beccacce e irroratele con il loro sugo. Devono essere servite ben calde.

Accompagnare con Spumante Classico Millesimato extra brut

