

Beccacce al tegame di Giancarlo

Per la preparazione:

- sale, pepe, olio q.b.
- Carne di vitello 150 g
- carne di maiale 150 g
- prosciutto crudo 50 g
- 4 fegatini di pollo
- salvia abbondante
 - 4 acciughe
- 1 bicchierino di cognac

Ricetta

Tagliate a pezzi non molto piccoli la carne di maiale e di vitello, poi salare e pepare le beccacce intere insieme alla carne.

Lasciare in frigo per 3 o 4 ore. Fate cuocere il tutto e, una volta rosolato aggiungete fegatini, acciughe, salvia, ginepro e prosciutto. Poco prima del termine della cottura aggiungere il cognac e lasciare sfumare quindi togliere le beccacce e macinare tutto. Quindi riscaldare le beccacce insieme al composto macinato e servire.