

Beccacce al tegame di Giancarlo

<i>Per la preparazione:</i>
<ul style="list-style-type: none">• 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<ul style="list-style-type: none">• 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.