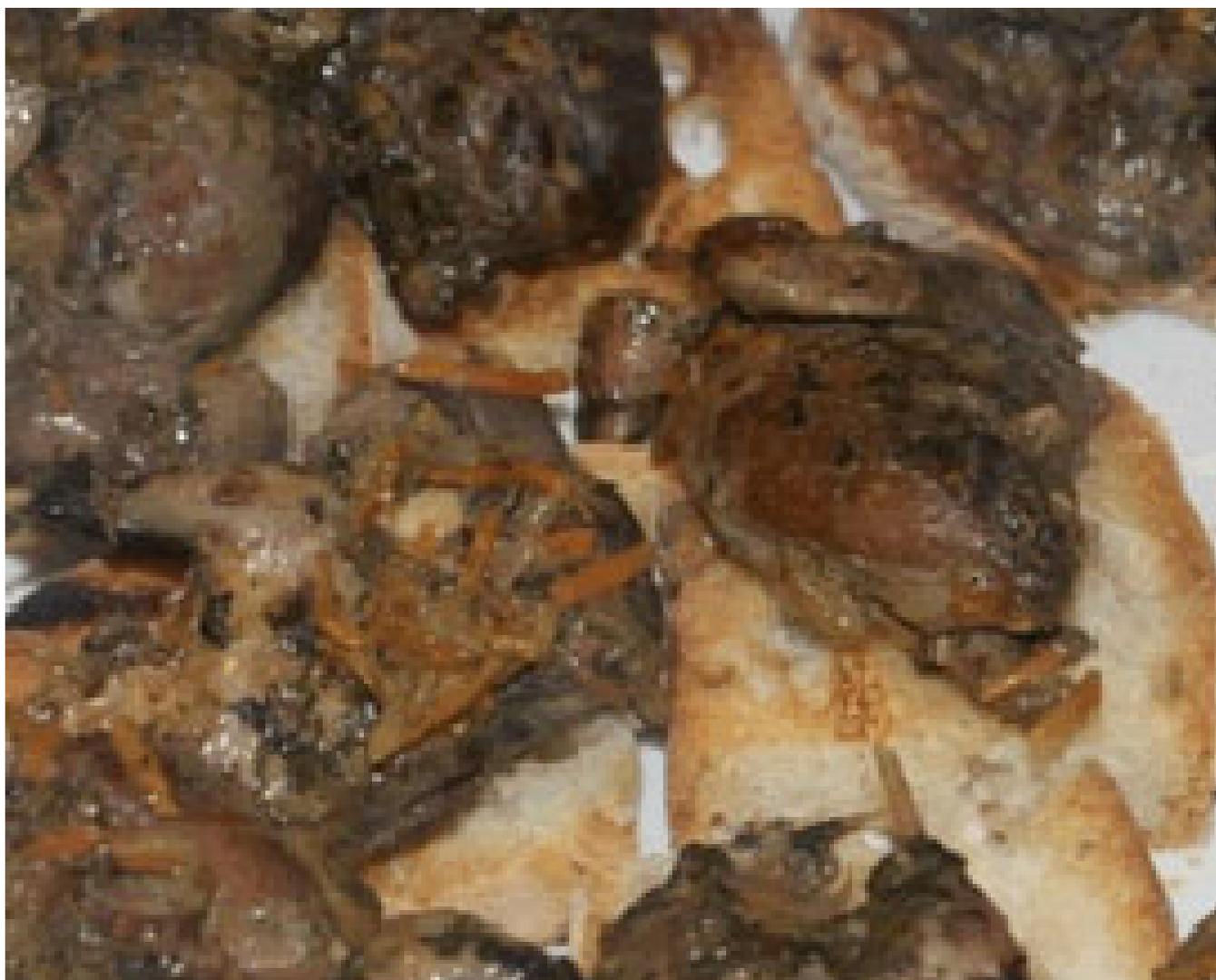




(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Beccacce ripiene**



**4** Persone

**secondi** Categoria

**media** Difficoltà

**1 ora** Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

## **Ingredienti**

- 4 beccacce
- 4 fette di pancetta
- 4 fette di pane
- 50 gr di capperi
- 2 cipolle
- farina
- brodo
- vino bianco
- strutto
- aglio
- alloro
- 1 limone
- pepe
- sale

## **Preparazione Beccacce ripiene**

### **Passo 1.**

Pulite le beccacce togliendo piume ed interiora.

### **Passo 2.**

Passatele sulla fiamma per bruciare eventuali piume residue.

### **Passo 3.**

Spalmate dentro ognuna aglio, alloro, sale e pepe quindi avvolgetele nella pancetta.

### **Passo 4.**

Legatele con dello spago da cucina.

### **Passo 5.**

Preparate un soffritto con lo strutto e la cipolla e fatevi rosolare le beccacce.

### **Passo 6.**

Sfumare con il vino bianco ed aggiungete del brodo.

### **Passo 7.**

Tritate le interiora con dei capperi e fatele cuocere nello strutto.

## **Passo 8.**

Friggete delle fette di pane e spalmatevi sopra le interiora cotte, quindi disponete sopra metà beccaccia sopra ogni fetta.

### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)