

# CACIA IN CUCINA

## I CROSTINI DI BECCACCIA

a cura di Luigina Fazzuoli



foto Piccolotti

Nel numero 4/2002 del notiziario "Grupprocaccia" Luigina ci aveva "svelato" i segreti per la preparazione del pasticcio di beccaccia. Nell'occasione aveva anche raccomandato di non gettare le interiora di questo prelibato scolopacide ma di conservare con cura nel congelatore di casa.

A distanza di qualche mese la nostra cuoca ci svela un altro "segreto di famiglia" e cioè come utilizzare queste interiora per preparare degli squisiti "crostini di beccaccia".

Esistono vari modi per preparare questo prelibato e raro piatto, ma io seguirò quello che mi ha insegnato un'ottima cuoca, mia suocera Mafalda, alla quale lo aveva insegnato sua mamma, nonna Lucia, e così via nella tradizione di una cultura venatoria e maremmana.

L'ingrediente principale e quasi unico di questa ricetta è costituito dalle interiora del regale animale e quando dico interiora intendo proprio tutto, quindi fegato, stomaco, cuore e soprattutto gli intestini.

### Preparazione

Prendete con cura tutto il rotolo dei "budellini" che sarà di un colore chiaro e delicato tranne forse l'ultimo tratto che di solito è un po' più scuro: quest'ultimo andrà aperto in lunghezza con le forbici, svuotato e lavato, il resto non dovrà subire lo stesso trattamento perché altrimenti togliereste il sapore di bosco che racchiude.

Tritate tutto insieme ad uno spicchio d'aglio e fate rosolare con abbondante olio, sale, pepe e una foglia di alloro.

Aggiungete del vino bianco e fate cuocere a fuoco lentissimo, unite poi un cucchiaino di passata di pomodoro e continuate con la cottura ancora per circa mezzora.

A cottura quasi ultimata bagnate con un goccio di aceto e aggiungete qualche capperone tritato.

Abbrustolite delle fettine di pane e spalmatele con questa preziosa specialità.

Per accontentare diversi ospiti serviranno le interiora di almeno quattro beccacce, ma vi assicuro che il suo sapore unico né farà un piatto altamente prelibato e molto, molto apprezzato.

I crostini di beccaccia sono un ottimo antipasto da gustare accompagnati a del filetto di cinghiale condito con olio e limone con contorno di asparagi - rigorosamente selvatici - cotti al vapore.

