

CACCIA IN CUCINA

A cura di Luigina Fazzuoli



Visto che il Natale è ormai alle porte e che sicuramente i vostri mariti vi avranno “riempito” il congelatore di casa di “sudatissime” e adoratissime beccacce, vorrei darvi una ricetta di un piatto che farà sicuramente una regale figura sulla tavola natalizia, facendo felici gli invitati e attirando calorosi complimenti sia nei vostri confronti che lo avete preparato, sia di vostro marito che le beccacce le ha pensato a procurale.

Questa che sto per darvi è una ricetta che conservo con amore nel mio cuore, poiché mi è stata data da un carissimo amico che purtroppo non è più tra noi, ma che ha lasciato come eredità l'amore grandissimo che aveva per la caccia e per i boschi della Maremma.

Pasticcio di beccacce

Pelate con grandissima cura (visto il sudore e la fatica che sono costate al vostro uomo) due beccacce.

Togliete le interiora (senza però sognarvi di buttare nulla) quindi mettetele da parte.

Avvolgete i due “regali” animali in fette di prosciutto preferibilmente piuttosto grasso e metteteli in un tegame con un po' di olio, sale, pepe e due foglie di alloro.

Fatele rosolare a fuoco vivace, quindi finite la cottura aggiungendo via via del vino bianco secco.

Una volta cotte disossate completamente le due beccacce, passatele nel tritacarne insieme alle fette di prosciutto ed a tre etti di macinato di maiale, un uovo, il sugo di cottura ed amalgamate bene il tutto.

A questo punto foderate una teglia imburrata con della pasta sfoglia (se non avete voglia di prepararla va bene anche quella già pronta), riempietela con il composto di beccaccia e ricopritela con un'altra sfoglia di pasta.

Bucherellate qua e là e mettetela in forno a 180° fintanto che non si formerà una bella crostina dorata (ci vogliono circa 40 minuti).

Quando porterete in tavola questo piatto, vi assicuro che gli occhi di vostro marito brilleranno di gioia e di orgoglio e tutti i vostri invitati si leccheranno, per così dire, i baffi.

Dimenticavo: con le interiora che vi ho raccomandato di mettere da parte si possono fare degli ottimi crostini, quindi conservatele con cura poiché in uno dei prossimi numeri del giornalino vi darò la ricetta per prepararli.

A tutti buon appetito e buon Natale!

