

Allodole al crostone in salsa

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

16 allodole
16 fettine lardo
16 crostoni pane
100 g burro
1 fegatino di pollo
1 cucchiaino farina
Poco brodo
1 bicchierino cognac
olio d'oliva
sale
pepe

Preparazione

Pulire le allodole (tenere da parte i fegatini), salarle, peparle, avvolgerle nelle fettine di lardo e legarle. Farle rosolare in una teglia con metà burro e poco olio a fuoco vivo; quando hanno preso colore, bagnarle con qualche cucchiaio di brodo e portare a termine la cottura in forno a temperatura media. Cuocere intanto i fegatini delle allodole e il fegatino di pollo con una noce di burro; passarli al setaccio, salare, pepare, bagnare con il cognac e far asciugare al fuoco. Friggere nel rimanente burro (tenerne da parte una noce) i crostoni di pane, scolarli, spalmarli con il passato di fegatini, disporli su un piatto e mettere su ciascuno una allodola. Aggiungere ancora un poco di brodo al sughetto di cottura delle allodole, rimetterlo al fuoco staccando bene il fondo con un cucchiaio di legno, incorporatevi la noce di burro tenuta da parte impastata con la farina, mescolare bene, fare addensare un poco la salsa, quindi versarla sulle allodole.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>