

# Allodole in spiedini alla bresciana

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

16 allodole  
100 g pancetta tagliata spessa  
50 g burro  
1 cucchiaio pangrattato  
Alcune foglie salvia  
1 pizzico cannella  
sale  
pepe

## Preparazione

Pulire le allodole. Infilarle a quattro a quattro su quattro spiedini in ferro o in legno, alternando ogni allodola con un pezzetto di pancetta e una foglia di salvia. Disporre gli spiedini su una teglia imburata, salarli, peparli e insaporirli con un pizzico di cannella; cospargerli con il rimanente burro fuso e con il pangrattato. Cuocere in forno medio per una ventina di minuti, cospargendo ogni tanto gli uccelli con il sughetto raccolto sul fondo del recipiente. Servire ben caldo.

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

<http://www.ricetteitalia.org>