

Ricetta bergamasca: uccelli



Ingredienti:

uccelli, olio, pancetta, lardo, burro, salvia, aghi di rosmarino spezzettati, aglio, cipolla a fette.

Procedimento:

- Far rosolare a fuoco vivo gli uccellini nel composto di ingredienti
- Sfumare il tutto con vino bianco
- Bagnare con brodo caldo di carne e coprire facendo cuocere lentamente
- Di tanto in tanto aggiungere il brodo caldo agli uccellini se dovesse asciugarsi troppo l'intingolo
- Cuocere a fuoco moderato per circa 2 ore
(se piace, verso fine cottura aggiungere la panna)

se si vuole cuocere gli spiedini di uccellini:

alternare sul bastoncino pancetta, salvia, uccellino per le volte che si ritiene opportuno.
Accompagnare gli uccelli con la polenta(quella di Rostrato Rosso di Rovetta ha un sapore antico ed è in vendita presso la Macelleria Magri)