

TORDI AL GINEPRO

Ingredienti:

- Tordi,
- burro,
- bacche di ginepro,
- un bicchiere di succo d'uva,
- crostoni di pane fritto.

Mettete all'interno di ogni tordo, dopo averlo pulito, delle bacche di ginepro, poi fateli rosolare nel burro a fiamma viva e, quando saranno coloriti, unitevi un buon bicchiere di succo d'uva appena spremuto. Lasciate cuocere piano e serviteli su crostoni di pane fritti al burro.