

## TORDI ALLA TAGGIASCA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 tordi,
- 2 spicchi d'aglio,
- ½ bicchiere di olio extravergine,
- 4 foglie di salvia,
- un bicchiere di vino rosso,
- una manciata di pinoli,
- una manciata di olive,
- brodo,
- sale e pepe.

Tempo di preparazione e cottura : 60 minuti. Pulire bene i tordi e metterli in una casseruola con l'olio, l'aglio e la salvia. Quando sono ben coloriti versare il vino e, quando sarà evaporato, dare sale e pepe e coprire aggiungendo eventualmente due cucchiaini di brodo. Fare cuocere piano e in ultimo unire i pinoli pestati e le olive.

(fonte: SITO WEB NAZIONALE ANUUMigratoristi)