Ingredienti 2 pernici
q.b. fette di lardo sottilissime
50 g carne di vitello
50 g salsiccia
50 g prosciutto
40 g burro o margarina
2 foglie alloro, e rosmarino tritate
q.b. olio d'olivq
q.b. sale, pepe

Spiumate, fiammeggiate e passate con un panno le pernici, tenendo da parte i fegatini, che triterete con la car ne di vitello e il prosciutto. Mettete il ricavato in una terrina e aggiungete la salsiccia spellata e sbriciolata, il trito di alloro e rosmarino, sale e pepe. Amalgamate bene il tutto e riempite con questo composto le pernici, cucitele con filo incolore, salatele, avvolgetele con le fettine di lardo e legatele. Appoggiatele sulla placca del forno ben unta, mettetele in forno a 200 gradi circa, bagnandole di tanto in tanto col loro sugo di cottura. A cottura ultimata, tagliate le pernici in due parti, nel senso della lunghezza, e disponetele su un piatto di portata caldo col loro sughetto.