

SECONDI PIATTI

Bocconcini di quaglie sui crostoni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 50 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

8 quaglie
8 fette di pancetta tesa
4 cucchiaini di olio
mezzo bicchiere di vino bianco
1 mestolo di brodo di carne
12 fette di pane tostato
una manciata di prezzemolo
una manciata di basilico
2 spicchi di aglio
2 filetti di acciuga sotto sale
2 peperoncini sotto aceto
2 fegatini di pollo
1 cucchiaio di pangrattato
2 cucchiaio di aceto
il succo di 1 limone
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Disossare le quaglie.



2 Staccando le coscete dal petto.



3 Sovrapponete due coscette sopra ogni petto di quaglia.



4 E avvolgete con una fettina di pancetta tesa bloccando il tutto con uno stecchino.



5 Adagiate le quaglie sopra una teglia e infornate a 200°C per 10 minuti, alla fine dovranno risultare rosolate.



6 Sfumare con il vino.



7 E con il brodo.



8 E continuate la cottura per altri 15 minuti circa.

Mentre le quaglie cuociono mettete nel forno le fette di pane e fatele tostare bene da entrambi i lati.

A questo punto si può preparare la salsa di accompagnamento: prendete il prezzemolo, il basilico, 1 spicchio di aglio, i filetti di acciuga, il peperoncino ed i fegatini di pollo.



9 Tritare tutti questi ingredienti con la mezzaluna, trasferite in una ciotola e unite un poco di sale, del pepe ed un cucchiaino di pangrattato.



- 10 In una casseruola mettete l'olio con 1 spicchio di aglio intero e fate soffriggere, aggiungete il composto appena preparato e lasciate insaporire per qualche secondo, aggiungete l'aceto.



- 11 Ed il succo di limone.



12 Proseguite la cottura per 15 minuti a fiamma bassa.

A questo punto avrete tutti gli ingredienti pronti per impiattare la pietanza.



13 Sopra un piatto mette 3 fette di pane tostato, coprite con un poco di salsa e concludete con 2 quaglie.

