

SECONDI PIATTI

Quaglie al vino bianco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

8 quaglie
40 g di burro
50 g di prosciutto cotto tagliato a pezzetti
2 foglie di salvia
1 bicchiere di vino bianco secco
1 tazza di brodo
1 cucchiaio di farina
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Mettete in un tegame le quaglie, pulite e sventrate, con il burro, il prosciutto, le foglie di salvia, sale e poco pepe.

Fatele rosolare a fuoco vivo in modo che prendano colore uniformemente. Versateci sopra il vino e fatelo consumare a tegame coperto. Aggiungete il brodo, poi la farina diluita in poca acqua. Rimestate, lasciate cuocere, per 20 - 25 minuti.

Disponete le quaglie sul piatto di portata e tenetele in caldo.

Passate il fondo di cottura al passaverdura e rimettetelo sul fuoco per riscaldarlo; versatelo sulle quaglie e servite.