

SECONDI PIATTI

Quaglie alla griglia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 8 quaglie
- 8 fettine di pancetta
- 40 g di burro
- 8 fette di pancarrè
- 1 limone
- sale e pepe
- 1 foglio di alluminio.

PREPARAZIONE

1 Preparate le quaglie, ognuna avvolta nella sua fettina di pancetta, e mettetele su un foglio di alluminio.

Fatele cuocere lentamente, rigirandole più volte, su una griglia da barbecue, con brace ricoperta di cenere.

Fate dorare nel burro le fette di pan carrè.

Disponetele sul piatto di portata e, sopra ogni fetta, sistemate una quaglia. Versate sulle quaglie il sugo che raccoglierete dal foglio di alluminio.

Tagliate il limone a fettine e disponetele intorno come decorazione.