

SECONDI PIATTI

Quaglie alle foglie di vite

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

8 quaglie
8 o 16 foglie di vite
secondo la loro grandezza
8 fette di pancetta
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Preparate le quaglie svuotate dalle interiora; salatele e pepatele.

Avvolgete ognuna in 2 foglie di vite e poi in 1 fettina di pancetta; fermate tutto con filo incolore.

Fate in modo che da questi involtini sporgano soltanto le zampe: le testine saranno ripiegate in dentro.

Infilate le quaglie in uno spiedo e, se ne avete la possibilità, fatele girare a fuoco vivo per circa venti minuti; nel girarrosto del vostro forno occorreranno circa venticinque minuti. Togliete soltanto il filo, ma lasciate foglie e pancetta e disponetele ben calde nel piatto di portata.