

SECONDI PIATTI

Quaglie arrosto

LUOGO: Europa / Austria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

4 quaglie giovani
10g di pancetta
sale
pepe
50g di burro
1/8 litro di panna acida

PREPARAZIONE

- 1 Preparete e lavate le quaglie, salatele dentro e fuori, pepatele e avvolgetele nelle fette di pancetta e arrostitele per 3/4 d'ora al forno insieme al burro e un goccio d'acqua. Quando sono quasi pronte, versateci la panna acida e lasciate scaldare di nuovo per poco. Servite con fragole stufate, salsa di mele e riso.