

SECONDI PIATTI

## Quaglie brasate

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

8 quaglie con le interiora ( escluso il ventriglio )  
4 foglie di basilico  
2 ciuffi di prezzemolo  
un pizzico di timo in polvere  
100 g di pâté di fegato grasso  
100 g di prosciutto crudo a fettine  
50 g di prosciutto crudo tritato  
2 sottili fette di lardo  
3 fette di carne già cotta ( anche avanzata ) -  
lesso o arrosto  
sale  
pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Togliete le interiora alle quaglie e mettetele da parte, scartate il ventriglio.

Tritate le interiora insieme al basilico e a metà prezzemolo. Aggiungere al trito il pâté di fegato, il timo, sale e pepe; lavorate bene l'impasto con un cucchiaio di legno. Riempite con questo composto le quaglie e ricucitele con un filo bianco. Aggiungete al prosciutto tritato l'altro ciuffo di prezzemolo tritato; mescolatelo bene e spalmatene le quaglie dopo averle salate e pepate.

Avvolgete ogni quaglia in una fettina di prosciutto.

Disponete in un grande tegame le fette di lardo e sopra queste le fette di carne cotta; allineatevi poi le quaglie con il ventre rivolto verso il basso. Infornate a 180 gradi; meglio sarebbe affondare il tegame nella brace, con fuoco sopra e sotto.

La cottura deve essere lenta e prolungata. A cottura ultimata, liberate le quaglie dalle fette di prosciutto e passate al passaverdura il prosciutto e le fette di carne, ma non il lardo.

Unite il passato al fondo di cottura dal quale avrete tolto le quaglie, e fatelo riscaldare.

Sul piatto di portata tenuto in caldo, sul quale avrete disposto le quaglie, versate la salsa bollente, e servite.