

SECONDI PIATTI

## Quaglie con risotto - Ortikia pilafi

---

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 30 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



Ortikia pilafi ovvero Quaglie con il risotto. Ricette di origine greca.

### INGREDIENTI

QUAGLIA 4  
BURRO 125 gr  
CIPOLLE 1  
POMODORI 5  
RISO 300 gr  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

- 1 Pulite, bruciate le quaglie e lavatele bene. Se sono grandi tagliatele in due. Salate, pepate e friggetele con il burro.



**2** Mettetele in una casseruola con il burro con cui le avete fritte e aggiungete la cipolla.



**3** Appena imbriondisce aggiungete i pomodori puliti e tritati.



- 4 Lasciate bollire le quaglie con la salsa due o tre minuti e poi versate 750 ml d'acqua. Dopo aver fatto bollire per 5-10 minuti aggiungete altri 500 ml d'acqua e il riso.



- 5 Abbassate il fuoco e mescolate di tanto in tanto per evitare che il riso si attacchi al fondo. Quando tutta l'acqua sarà stata assorbita e il riso sarà cotto, servite con una spruzzata di pepe.