

SECONDI PIATTI

Quaglie ripiene

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 150 g di salame (sostituibile con una soppressa insaporita con aglio o un salame piccante calabrese)
- 12 fette di pancetta
- 300 g di tritato di vitello
- 5-6 cucchiari di parmigiano
- 1 uovo
- 1/2 bicchiere di panna
- 6 quaglie
- 1 panino (solo mollica)
- 2 foglie d'alloro
- 1 spicchio d'aglio
- 30 g di burro
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 tazza di brodo di carne o di verdure.

PREPARAZIONE

1 Ecco la carrellata degli ingredienti utilizzati per questa ricetta.





2 Tritare al coltello il salame, il più finemente possibile.



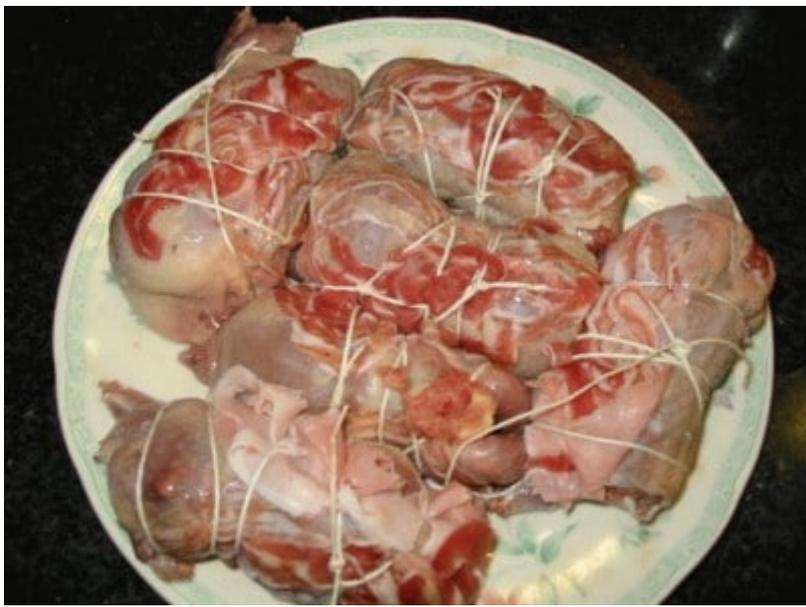
3 Preparare il ripieno con la mollica bagnata nella panna fresca e stizzata, il tritato di vitello, il parmigiano, il salame e l'uovo, impastare bene aggiustando di sale e pepe.



4 Salare e pepare le quaglie all'interno e farcirle con il ripieno appena preparato.



5 Bardare le quaglie con due fette di pancetta e legarle in modo che mantengano la forma.



- 6 Mettere a soffriggere, in un tegame che possa accogliere comodamente le quaglie, il burro (un po' d'olio d'oliva facoltativo), l'alloro e lo spicchio d'aglio. Quando gli aromi iniziano a sprigionare il loro aroma, unirvi le quaglie.



- 7 Rosolate le quaglie, sfumare con del vino a fiamma alta, abbassare il fuoco, aggiungere il brodo e continuare la cottura, dopo aver eliminato l'aglio e l'alloro.



8 Passata una ventina di minuti saranno cotte e dorate.



9 Servire calde accompagnate da un bel purè di patate e da un vino rosso corposo.

Ricetta per 3 persone.

NOTE