

SECONDI PIATTI

Quaglie ubriache

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Le **quaglie ubriache**, un secondo piatto gustoso e molto ricco. Le quaglie sono una materia prima non amata da tutti, ma come tutte le cose, se cucinate bene e con sapienza acquistano tutto un'altro appeal. In questo caso le quaglie sono cotte in abbondante vino, badate bene non sono sfumate con il vino, sono proprio cotte chiuse nel tegame insieme al vino così che ne possano assorbire tutti gli aromi. Ma a noi non basta, abbiamo voluto arricchire il fondo di cottura con del latte, per addolcire la parte più acida del vino e le uova sbattute che conferiranno al sughetto una

consistenza cremosa. Beh a me è venuta già fame, a voi?

INGREDIENTI

QUAGLIA 8

VINO BIANCO 500 ml

BRANDY 2 bicchierini

PANCETTA (TESA) tagliata a dadini - 80 gr

LATTE INTERO 1 bicchiere

TUORLO D'UOVO sbattuto con 1

cucchiaino di sale - 1

STRUTTO 1 cucchiaio da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Pulite e fiammeggiate le quaglie per rimuovere la peluria residua.



- 2 Ponete una casseruola sul fuoco e fatevi sciogliere una cucchiainata di strutto e la pancetta tagliata a dadini.



- 3 Quando la pancetta sarà ben rosolata, aggiungete le quaglie alla casseruola e fatele rosolare.



- 4 Aggiungete, quindi, circa mezzo litro di vino e un bicchierino di Brandy.



- 5 In questo caso non è necessario far evaporare la parte alcolica del vino, quindi prendete un foglio di carta forno, adagiatelo sulle quaglie in modo tale che aderisca il più possibile e coprite con un coperchio.



6 Lasciate cuocere le quaglie incoperchiate per circa 20 minuti.

Una volta cotte, rimuovete la carta forno, prelevate le quaglie dalla casseruola e conservatele al caldo.



7 Sbattete un uovo in una ciotolina con un cucchiaino di zucchero.



8 Riaccendete il fuoco sotto la casseruola che contiene il fondo di cottura delle quaglie e aggiungetevi il latte.



- 9 Unite il composto di uova e zucchero versandolo a filo e mescolando continuamente; spegnete il fuoco quando avrete ottenuto una sorta di crema.



- 10 Servite le quaglie, tagliate in pezzi, nappandole con la salsa appena realizzata con il fondo di cottura.



NOTE

Generalmente le quaglie sono vendute già pulite, ovvero eviscerate e spellate. In caso contrario vanno spennate, svuotate dalle interiora e passate sulla fiamma per eliminare eventuali residui di piume sulla pelle. Fatte queste operazioni, vanno sciacquate sotto l'acqua corrente. Prima della cottura è opportuno legarle con uno spago da cucina. La carne di quaglia, opportunamente pulita, e ben coperta, si conserva in frigorifero per un paio di giorni. Le uova di quaglia sono un alimento molto prezioso: infatti tra proteine, vitamine e potassio contengono anche 4 volte più sostanze rispetto a quelle di gallina. Inoltre non contengono il colesterolo cosiddetto "cattivo", l'LDL, ma solo quello "buono"; ovvero l' HDL.