

SECONDI PIATTI

# Bocconcini di quaglie sui crostoni

di: *ropa55*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *50 min*    COTTURA: *40 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



## INGREDIENTI

8 quaglie  
8 fette di pancetta tesa  
4 cucchiaini di olio  
mezzo bicchiere di vino bianco  
1 mestolo di brodo di carne  
12 fette di pane tostato  
una manciata di prezzemolo  
una manciata di basilico  
2 spicchi di aglio  
2 filetti di acciuga sotto sale  
2 peperoncini sotto aceto  
2 fegarini di pollo  
1 cucchiaino di pangrattato  
2 cucchiaino di aceto  
il succo di 1 limone  
sale e pepe.

# PREPARAZIONE

1 Disossare le quaglie.



2 Staccando le coscete dal petto.



3 Sovrapponete due coscette sopra ogni petto di quaglia.



4 E avvolgete con una fettina di pancetta tesa bloccando il tutto con uno stecchino.



5 Adagiate le quaglie sopra una teglia e infornate a 200°C per 10 minuti, alla fine dovranno risultare rosolate.



6 Sfumare con il vino.



7 E con il brodo.



8 E continuate la cottura per altri 15 minuti circa.

Mentre le quaglie cuociono mettete nel forno le fette di pane e fatele tostare bene da entrambi i lati.

A questo punto si può preparare la salsa di accompagnamento: prendete il prezzemolo, il basilico, 1 spicchio di aglio, i filetti di acciuga, il peperoncino ed i fegatini di pollo.



9 Tritare tutti questi ingredienti con la mezzaluna, trasferite in una ciotola e unite un poco di sale, del pepe ed un cucchiaino di pangrattato.



- 10 In una casseruola mettete l'olio con 1 spicchio di aglio intero e fate soffriggere, aggiungete il composto appena preparato e lasciate insaporire per qualche secondo, aggiungete l'aceto.



- 11 Ed il succo di limone.



**12** Proseguite la cottura per 15 minuti a fiamma bassa.

A questo punto avrete tutti gli ingredienti pronti per impiattare la pietanza.



**13** Sopra un piatto mette 3 fette di pane tostato, coprite con un poco di salsa e concludete con 2 quaglie.

