

SECONDI PIATTI

## Cosce e petto di quaglia affumicati su crema di pecorino e balsamico

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

cosce e petto di quaglia  
pecorino romano  
aceto balsamico tradizionale (o industriale)  
panna fresca  
pepe bianco.

### PREPARAZIONE

**1** Un modo per affumicare la carne in casa è quello che prevede l'utilizzo della pentola per la cottura al vapore.

Si bruciano i legni sul fondo della pentola, mentre la carne sarà adagiata nel cestello.

Questo metodo è stato utilizzato per i pezzi di quaglia.

La pentola rimarrà sul fuoco fino a cottura della carne.





2 Sciogliere il formaggio nella panna fresca ed aggiungere una grattata di pepe bianco.



3 Scaldare i pezzi di quaglia rosolandoli in poco burro, salare e profumare con erbe secche di provenza.



4 Non resta che comporre il piatto completandolo con gocce di aceto balsamico.

