

SECONDI PIATTI

Fagottini di quaglie con nido

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

Quaglie
1 patata lunga
lardo di Colonnata
rosmarino fresco
salvia
aromi vari
preparato per soffritto
brodo
burro.

PER IL NIDO

1 patata
olio per friggere
uova di quaglia
qualche foglia di insalata.

PREPARAZIONE



- 2 Dividere le quaglie a metà e dissossarle, lasciando solo la parte finale dell'ossicino della coscia, che andrà spezzato da quello superiore, staccarlo attentamente dalla carne e farlo scendere un po' in modo che fuoriesca dalla coscia, servirà per esser afferrato con le mani. Mettere gli aromi e il rosmarino. Dovranno risultare così.



- 3 Una volta condite, sovrapporre il petto alla coscia.



- 4 In una padellina far soffriggere il preparato per soffritto con un po' di burro e un rametto fresco di rosmarino e mettere le quaglie a rosolare.





5 Fatte rosolare, mettere sopra una foglia di salvia e avvolgere i pezzi con una fetta di lardo.



6 Poi ancora con una fetta sottilissima di patata cruda.



7 Fermare il tutto con uno struzzicadenti. Rimetterle in padella e far rosolare nuovamente.



8 Allungare leggermente con un po' di brodo. Far rosolare bene, finché friggono e passarle 2 minuti al forno.

Servirle con il brodetto di cottura.

Per il nido: grattugiare la patata.



- 9 Metterla in un colino di acciaio precedentemente riscaldato nell'olio metterci sopra un colino più piccolo e friggere in abbondante olio.



- 10 Lasciar raffreddare sopra il colino.



11 Far bollire le uova di quaglia in acqua fredda.



12 Comporre il nido decorando con un po' di foglie di insalata.

