

SECONDI PIATTI

Quaglie in pasta

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

8 quaglie piccole
250 g di farina bianca
70 g di burro
1 uovo
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Mettete la farina sulla spianatoia con al centro il burro e un po' di sale; impastate tutto con 2 bicchieri di acqua, in modo da formare una pasta soda, di cui farete una palla che lascerete riposare per un'ora.

Pulite le quaglie, togliete loro collo e testa, svuotatele, fiammeggiatele, lavatele e asciugatele con cura, poi conditele dentro e fuori con sale e pepe. Stendete con il matterello la pasta, facendone una sfoglia alta 2 mm.

Prendete un piattino di circa 15 cm di diametro e appoggiatelo rovesciato sulla sfoglia; con la punta di un coltellino ritagliate otto dischi. Ponete nel mezzo di ogni disco una quaglia ben raccolta. Sbattete l'uovo e usatelo per inumidire gli orli dei dischi, che

dovranno essere ripiegati in modo da chiudere perfettamente ogni quaglia nel suo involucro di pasta. Allineate questi fagottini sulla placca del forno e infornate a 180 gradi. Dopo quindici minuti portate la temperatura a 200 gradi e lasciate cuocere ancora venticinque minuti.

I fagottini dovranno diventare color dell'oro e le quaglie verranno cotte nel proprio grasso, senza condimento.

Le quaglie cucinate in questo modo sono deliziose e si presentano molto bene.