

PRIMI PIATTI

Quaglie sul risotto

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

8 quaglie piccole
1 limone
30 g di burro
1 gambo di sedano
1 carota
1/2 foglia di alloro
1 mazzetto di odori
1 l di brodo
sale.

PER IL RISO

300 g di riso carnaroli (vialone nano)
1/2 cipolla
30 g di burro

PREPARAZIONE

1 Mettete le quaglie, già pulite e sventrate da un fianco, in acqua per circa un'ora.

Toglietele dall'acqua, asciugatele e legate le due zampette con uno spaghino incolore, mettetele in una pentola con acqua e sale.

Al primo bollore levatele e asciugatele bene.

Passatele tutte con il succo di limone; ungetele poi con il burro, completamente.

Mettetele in una casseruola con il sedano, la carota, la 1/2 foglia di alloro e il mazzetto di odori.

Ricopritele con il brodo. Fatele cuocere piano piano per circa un'ora a casseruola coperta.

Preparate un risotto bianco e, quando le quaglie saranno cotte, accomodatevele sopra, cospargendo il fondo di cottura sul riso.