

PRIMI PIATTI

Risoni quaglia e funghi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 280 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

Pasta risoni
4 quaglie
funghi champignon
sedano
carota
cipolla
aglio
rosmarino
salvia
alloro
timo
semi di finocchio
bacche di ginepro
grani di pepe nero
burro
parmigiano grattugiato
sale

PREPARAZIONE



- 2 Staccate i petti delle quaglie e tagliateli a bocconcini, metteteli in frigo coperti con pellicola trasparente.



- 3 Con i busti delle quaglie, le cosce, i ritagli e tutti gli aromi preparate un brodo profumatissimo senza aggiungere sale e fate bollire a fuoco basso per 3 ore e 1/2.



- 4 Filtrate il brodo, prelevarne la metà e cominciate a preparare una riduzione a fuoco basso passandolo mano a mano in pentole più piccole ricordando ad ogni passaggio di filtrare per bene; ci vorranno 3 - 4 ore.

Terminate la cottura poco prima di ottenere uno sciroppo e tenere da parte.



- 5 Trifolate con del burro i funghi champignon puliti e tagliati a fettine.



6 Passate nel burro i petti di quaglia tagliati a bocconcini.



7 Iniziate a cuocere i risoni nel brodo di quaglia che avete tenuto da parte.



8 A metà della cottura della pasta tritate i petti e parte dei funghi ed unite alla pasta insieme alla riduzione e al parmigiano grattugiato.



