

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.



