

Quaglie farcite

Scritto da Antonio Cedrola



Quaglie farcite

Scritto da Antonio Cedrola

Ingredienti

- 4 Quaglie
- 8 fette di Pancetta stesa
- 150 gr di Macinato di manzo
- 1 pezzetto di Noglìa (o Salsiccia con aglio)
- 2 cucchiari di Formaggio di capra stagionato e grattugiato
- 4 Patate grandi
- Salvia / Rosmarino
- ½ bicchiere di Vino bianco secco
- 1 tuorlo d'Uovo
- 3 cucchiari di Pangrattato

Quaglie farcite

Scritto da Antonio Cedrola

- Sale / Pepe nero / Noce moscata /Aglia
- Olio EVO



Quaglie farcite

Scritto da Antonio Cedrola

Preparazione

- Preparare la farcia impastando insieme la carne macinata, la salsiccia (o noglia), il tuorlo d'uovo, il pangrattato, una grattatina di noce moscata, il formaggio di capra e regolare di sale e pepe;

- Pulire per bene le quaglie, farcirle con il composto, bardarle con la pancetta e qualche foglia di salvia, legarle con dello spago da cucina e rosolarle in modo omogeneo in una padella in cui si sarà fatto imbiondire uno spicchio d'aglio;



Quaglie farcite

Scritto da Antonio Cedrola

- Sfumare con il vino bianco, regolare di sale e pepe e spegnere il fuoco;
- Portare ad ebollizione l'acqua in una pentola capiente, salarla leggermente ed aggiungervi le patate che, dopo essere state spazzolate e lavate accuratamente, saranno state tagliate a spicchi non troppo grandi;
- Far cuocere per 6-7 minuti e poi scolarle;
- In una pirofila da forno adagiare le quaglie, unire le patate, il sughetto nella padella aggiungendo un poco d'acqua per raccogliere gli zuccheri della cottura, qualche rametto di rosmarino, coprire con carta alluminio o altro, ed infornare a 180°C per circa 20 minuti, dopodichè scoprire la pirofila e continuare la cottura per altri 20 minuti circa.



Quaglie farcite

Scritto da Antonio Cedrola

Se si vuole che le patate siano croccanti, dopo aver tolto le quaglie, si possono lasciare nel forno ancora per qualche minuto attivando la funzione grill.

- Servire insieme alle patate dopo aver eliminato lo spago, la salvia e, volendo, anche la pancetta.

Quaglie farcite

Scritto da Antonio Cedrola

