QUAGLIE NEL NIDO

INGREDIENTI:

Quaglie Fresche 10 (pulite)
Pancetta Fresca Gr 300 (salata pestata)
Sale da Odori per Selvaggina Q.B.
Olio E.V. d'Oliva Gr 50
Vino Bianco Secco Lt 0,150
Brandy Lt 0,100
Brodo Q.B. (estratto)

PROCEDIMENTO:

Prendere le quaglie, controllare dentro se sono ben pulite, lavare bene e asciugare con un burazzo di cotone.
A parte pestare finemente la pancetta, aggiungervi poco sale da odori, farcire le quaglie utilizzando tutta la pancetta.
Prendere le quaglie, incociare le cosce e con dello spago legarle in maniera che rimangano incrociate.
Prendere un tegame dove le quaglie possano restare solo sedute, mettere l'olio d'oliva e le quaglie, fare rosolare, bagnare col brandy, fare evaporare fiammeggiando, poi bagnare col vino bianco, fare evaporare a fuoco basso, aggiungare poca acqua, poco estratto da brodo e cuocere tenendo coperto.
Dopo circa 35/40 minuti le quaglie saranno cotte, controllare bene, toglierle dal tegame e legare la salsa utilizzando poca farina (un cucchiaino da caffè) diluita in poca acqua fredda.
La salsa deve essere bollita, aggiustata di sale e risultare leggermente densa, non densissima. Rimettere le quaglie nel tegame con la salsa, bollire per 3 minuti e servire calde.
Per creare il nido dovete creare una corona con il purè duchessa, colorarlo in forno, funzione grill, T 200°, per pochi minuti. Servire nel piatto con il nido, due quaglie e sopra poca salsa calda.

Ricetta scaricabile solo per uso personale.
Vietata la pubblicazione su supporti cartecei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.
Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com