

## QUAGLIE CROCCANTI CON ASPARAGI, RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO E ARACHIDI

### INGREDIENTI (per 4 persone)

4 quaglie nostrane  
Burro chiarificato  
12 asparagi verdi nostrani  
100 ml di aceto balsamico  
20 g zucchero semolato  
200 g stracchino fresco  
100 g arachidi in guscio  
Sale e pepe e olio evo QB  
Erbe aromatiche  
sale/pepe q.b.



### PREPARAZIONE

Come prima cosa, disossate le quaglie con l'apposito coltello, seguendo l'anatomia dell'animale, o – se non siete esperti – fate effettuare questa operazione dal vostro macellaio di fiducia, avendo cura di ottenere da ciascun volatile due cosce e due petti. Marinatetele con sale, erbe aromatiche e un filo di olio EVO.

Tritate grossolanamente le arachidi e tenete da parte.

In un pentolino, riducete a fiamma bassa l'aceto balsamico con lo zucchero, per circa 5 minuti, fino a ottenere una consistenza piuttosto densa.

Sbollentate gli asparagi in acqua salata per 3 minuti, lasciandoli croccanti e ripassateli in padella con un filo di olio EVO. Tenete in caldo.

Dopo aver preparato tutte le basi preriscaldare una padella e rosolate nel burro chiarificato le cosce di quaglia a fuoco moderato per circa due minuti per lato. Togliete le cosce e lasciatele riposare; nella stessa padella rosolate i petti nello stesso modo.

Impiattate come da immagine, adagiando le quaglie sugli asparagi, intervallando con delle piccole quenelle di stracchino fresco, spolverizzando delicatamente con le arachidi e completando con gocce di riduzione di aceto balsamico.