

QUAGLIA DISOSSATA CON FRUTTA SECCA E CILIEGIE

INGREDIENTI (per 4 persone)

4 quaglie
2 fette di pancetta tesa sottile
2 prugne secche
burro chiarificato
1 rametto di rosmarino
1 fogliolina di salvia
il succo di mezzo limone
100 g di ciliegie denocciolate
2 cucchiaini di zucchero di canna
6 cucchiaini d'acqua
50 g di aceto balsamico di lamponi di bosco a bassa acidità
2 patate
Burro q.b.
Olio EVO q.b.
Sale dolce di Cervia



PREPARAZIONE

Pelate le patate, riducetele a tocchetti e cuocetele in acqua fredda salata. Portate a ebollizione e lasciate lessare per 10 minuti. Scolate e riducetele a purea con uno schiacciapatate. Lavoratele con una noce di burro, coprite e mantenete in caldo.

Preparate la salsa: denocciolando le ciliegie.

Sciogliete una noce di burro in un tegame e insaporitevi le ciliegie, lo zucchero, l'acqua e l'aceto: portate a ebollizione e lasciate stringere per circa 5 minuti.

Nel frattempo, disossate le quaglie con un apposito coltello, seguendone l'anatomia. Tenete quindi da parte le cosce, i petti, e i filettini. (se non si è pratici, farsi disossare i volatili dal macellaio di fiducia).

Ricavare il succo del limone, filtrandolo. Unitelo a olio EVO e sale, preparando una marinata.

Arrotolate ciascun filetto su se stesso, formando otto piccole roselline e metteteli a marinare.

Farcite i petti di quaglia con la prugna secca avvolta nella pancetta e chiudeteli.

In una padella antiaderente, scottate a fuoco vivo nel burro chiarificato i petti farciti, sigillandoli 1 minuto per lato.

Togliete dal fuoco e spostate in una teglia, che passerete in forno per altri 10 minuti, a 180°.

Nel frattempo, abbassate la fiamma e cuocete le coscette sempre nel burro chiarificato per i 5 minuti, in cui i petti saranno in forno.



mangiaredadio

Prima di servire, scaldare la salsa e la purea di patate. Impiattare come da immagine.