

Quaglie arrosto

Ingredienti:

due quaglie per persona
qualche fetta di pancetta dolce
salvia e rosmarino
burro
olio extra vergine d'oliva
un bicchiere di vino bianco secco
sale, pepe q.b.

Pulire bene le quaglie; togliere le interiora; lavarle e asciugarle; mettere all'interno di ogni quaglia un po' di pancetta, una fogliolina di salvia e un piccolo rametto di rosmarino; far dorare le quaglie in un po' di burro e olio; bagnarle con il vino bianco; lasciare evaporare e continuare la cottura bagnando con un po' di brodo o della semplice acqua calda; aggiustare di sale e pepe.
Sono ottime con le patate al forno, con il purè o con il riso alla milanese.

