

Quaglie con mantello di pancetta e riso

Categoria: Portate - Piatti Unici



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min **Cottura:** 20 min **Dosi per:** 4 persone
Costo: Elevato **Difficoltà:** Elevata

Le quaglie con mantello di pancetta e riso, formano un piatto unico molto stuzzicante e completo. Le quaglie, dopo essere state cosparse di erbe aromatiche, vengono farcite e avvolte con fette di pancetta e foglie di salvia; verranno arrostite insieme a pezzi di carote, sedano e cipolla e cosparse di vino rosso.

La cottura verrà ultimata nel forno; si avrà quindi il tempo di preparare il riso che servirà come accompagnamento, mentre passando al setaccio il fondo di cottura, si ricaverà un gustoso condimento per cospargere la pietanza.



Ingredienti per le quaglie

>> Aglio 1 spicchio	>> Pepe macinato q.b.
>> Aromi per arrosto in polvere q.b.	>> Quaglia 4
>> Brodo di canre 200 ml	>> Rosmarino 1 rametto
>> Carote 2	>> Sale q.b.
>> Cipolle 1 grossa	>> Salvia 6 foglie
>> Dadi di carne 1	>> Sedano 2 gambi
>> Olio extravergine di oliva 5 cucchiari	>> Vino rosso corposo 250 ml
>> Pancetta a fette 250 gr	

...per il riso

>> Acqua calda salata 500 ml	>> Chiodi di garofano 4	>> Cipolle 1 piccola	>> Riso basmati 300 gr
>> Burro 100 gr			

Preparazione



Accendete il forno a 200°.

Prendete le quaglie e togliete loro le eventuali piccole penne residue, poi cospargete l'esterno e l'interno di aromi per arrosti e ponete dentro ognuna di esse una fettina di pancetta e una foglia di salvia.

Arrotolate un paio di fette di pancetta attorno ad ogni quaglia e legatele con dello spago da cucina, poi ponetele in una teglia contenente dell'olio caldo, l'aglio tagliato a metà, le verdure mondiate e tagliate a grandi pezzi

contenente dell'olio caldo, l'aglio tagliato a metà, le verdure mondate e tagliate a grandi pezzi.



Aggiungete le foglie di salvia, il rametto di rosmarino, e il pepe macinato, poi rosolate bene le quaglie, aggiungete il dado sbriciolato, un pizzico di sale e aggiungete il vino rosso; lasciate evaporare per un paio di minuti e poi ponete la teglia in forno.



Nel frattempo preparate il riso mondando la cipolla e conficcando i chiodi di garofano su di essa : ponete in un tegame il burro, e quando sarà fuso aggiungete la cipolla e il riso; fatelo tostare qualche minuto e poi aggiungete l'acqua calda (già salata) poco per volta, coprite con un coperchio e cuocete senza mescolare fino alla cottura, aggiungendo quando serve altra acqua calda.



Quando le quaglie saranno cotte, togliete la teglia dal forno e tenete le quaglie al caldo mentre preparerete la salsa di accompagnamento: versate nella teglia il brodo di carne e fate ridurre il tutto per circa 10 minuti, poi passate gli ingredienti al setaccio e rendete il sugo più denso sciogliendo un cucchiaino raso di farina in mezzo bicchiere di acqua fredda, che aggiungerete al sugo. Fate cuocere per un altro minuto, poi aggiustate di sale e cospargete il riso e le quaglie con la salsa ottenuta, oppure portate la salsa in un contenitore a parte e fate in modo che i commensali possano servirsi da soli.

Consiglio

Se volete rendere il condimento delle quaglie ancora più saporito, potete aggiungere 1 o 2 cucchiaini di **salsa di soia** , che lo renderà più scuro e gustoso, ma fate attenzione alla sapidità, perché la salsa di soia è molto salata.