

Risotto con le quaglie

Categoria: Antichi Sapori - Primi Piatti



Informazioni Generali



Preparazione:
15 min



Cottura:
30 min



Dosi per:
4 persone



Costo:
Medio



Difficoltà:
Bassa

Il **risotto con le quaglie** è un primo piatto antico che pare venisse gustato in prevalenza dai cacciatori e, se accompagnato da una buona porzione di carne (almeno 2 quaglie a testa), diventava un sostanzioso piatto unico.

Abbiamo realizzato questo risotto adoperando solamente **le cosce** delle quaglie, parte più polposa e morbida del pennuto, ma nulla vi impedisce di utilizzare tutto il volatile per intero.



Ingredienti

>> Aglio 1 spicchio	>> Quaglia 16 cosce
>> Brodo di carne q.b.	>> Riso carnaroli 320 gr
>> Burro 50 gr	>> Rosmarino 1 rametto
>> Cipolle 1 piccola	>> Sale q.b.
>> Olio di oliva extravergine 5 cucchiari	>> Salvia 4 foglie
>> Parmigiano Reggiano grattugiato 100 gr	>> Vino bianco 1 bicchiere
>> Pepe macinato a piacere	

Preparazione



Per la preparazione del risotto con le quaglie, procuratevi 16 cosce di quaglia, 4 per commensale: prima di procedere con la preparazione, è opportuno fiammeggiare le cosce qualche istante per eliminare eventuali rimasugli di piume.

In un tegame mettete 5 cucchiari di olio, un rametto di rosmarino, qualche foglia di salvia, uno spicchio d'aglio schiacciato e le cosce di quaglia che farete rosolare un paio di minuti per lato aggiungendo una macinata di pepe;





non appena le cosce di quaglia avranno raggiunto un colorito bruno, bagnatele con mezzo bicchiere di vino bianco e fate deglassare il tutto; quando il vino sarà evaporato, togliete le cosce di quaglie e conservatele da parte al caldo. Dalla stessa padella eliminate il rosmarino e la salvia; mondate e tritate la cipolla, fatela appassire in una padellina con 20 gr di burro e versatela direttamente nella stessa padella di cottura delle quaglie, aggiungete il riso e fatelo tostare nell'intingolo creato, bagnatelo con l'altro mezzo bicchiere di vino e portate a termine la cottura aggiungendo un mestolo di brodo ogni volta che il riso si asciuga.



Nel frattempo prendete 8 delle 16 cosce messe da parte e disossatele, sminuzzando la carne che andrete ad aggiungere al riso in cottura; al termine della cottura, spegnete la fiamma, aggiungete il restante burro e il parmigiano grattugiato quindi mescolate bene per mantecare.



Impiattate ora il risotto, guarnendo la sommità con due cosce di quaglia per piatto.

Consiglio

Se volete rendere più ricco e gustoso questo piatto, potete aggiungere, nella fase della rosolatura delle cosce di quaglia, dei cubetti di pancetta.