QUAGLIE RIPIENE

Chef: Gianluca Galliera

Ingrédients Menù

200 ml. Grancuoco granulare - BH1

q.b. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

Grancrema di Scamorza affumicata - E91

Olio extravergine di oliva - EK5

Sale alle erbe - PG0

Ingrédients

q.b. Brandy

1 n Cipolla

2 n Carote

2 n Gambi di sedano

q.b. Aglio

q.b. Rosmarino

q.b. Pepe

4 n Fette di pancetta

200 gr Salsiccia

4 n Quaglie

Préparation

Per 4 persone

Prendere le quaglie e farcirle con la salsiccia, arrotolare una fetta di pancetta attorno ad ogni quaglia e legarla con dello spago da cucina, condire con sale alle erbe, aglio, rosmarino e pepe macinato. In una teglia contenente dell'olio caldo, soffriggere un trito di verdure composto da cipolla, sedano e carote. Aggiungere le quaglie e rosolarle bene, bagnarle con il Brandy. Cuocere il tempo necessario bagnando con brodo. Servire con il suo sughetto decorando con Grancrema di Scamorza affumicata o Grancrema al Parmigiano Reggiano.

Préparation sans gluten

Utilizzare Salsiccia e Pancetta riportanti in etichetta la dicitura senza glutine.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)