

## QUAGLIE RIPIENE



Chef: Gianluca Galliera

### Ingredienti 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

### Ingredienti

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

### Procedimento

Per 4 persone

Prendere le quaglie e farcire 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.

### Procedimento senza glutine

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