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 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.

Procedimento senza glutine

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

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)