

Quaglie arrosto in mantello di speck (Per 4 persone)

<u>Carne</u>	8 quaglie 8 fettine di pancetta
<u>Verdure</u>	150 g di cipolle 80 g di carote 80 g di gambi di sedano
<u>Altro</u>	2 C di olio per rosolare 80 ml di vino rosso ½ L di fondo di volatili o di brodo di carne



<u>Condimento</u>	1 rametto di rosmarino 1 rametto di timo 1 foglia di salvia 1 spicchio d'aglio tagliato a metà pepe appena macinato sale
-------------------	---

<u>Inoltre</u>	fecola per legare 20 g di burro per raffinare la salsa
----------------	---

- Disossare le quaglie, eliminare tutte le tracce del piumaggio, lavarle e asciugarle.
- Salare e pepare l'interno delle quaglie ed avvolgerle poi in una fetta di pancetta.
- Scaldare dell'olio in una padella e rosolare bene le quaglie dalla parte della coscia. Tagliare la verdura a pezzi non troppo piccoli, farla cuocere insieme alla carne, bagnare col vino rosso e con un po' di fondo di volatili e proseguire la cottura in forno.
- Quando risulteranno cotte, togliere le quaglie dal forno e disporle in un luogo caldo.
- Versare nella padella il resto del brodo. Unire alla salsa il rosmarino, il timo, la salvia e l'aglio. Far ridurre per 15 minuti, passare al setaccio, legare eventualmente con della fecola, raffinare col burro, aggiustare se necessario il condimento e servire assieme alle quaglie.

Temperatura di cottura: 170 gradi

Tempo di cottura: 8-10 minuti

Suggerimenti e consigli

- Come contorno servire polenta, riso pilaf, pomodori ripieni e cavolo bianco.
- Al posto delle quaglie potete utilizzare anche delle pernici.

