



Via Delle Filerine 2/a - Cernusco sul Naviglio

Tel. 02-9249200 Mobile 333-2889768

email: infotiscali@ristoranteduespade.it

www.ristoranteduespade.it

Quaglia nel suo nido con funghi, soffice di patata e uovo di quaglia

Ingredienti per 10 persone

15 quaglie grosse di circa 150 grammi l'una

30 fette di pancetta tesa

Pasta Fillo 3 fogli

10 uova di quaglia

10 patate medie

Burro 150 grammi

Latte mezzo litro

1 chilo funghi porcini

Cavolo nero, qualche foglia.

Procedimento:

Disossare le quaglie lasciando solo l'ultimo ossicino della zampetta, ottenere dei fusetti inserendo il petto nella coscia.

Con le carcasse ottenere un fondo di cottura.

Con le patate il burro e il latte ottenere un purè molto morbido.

Con la pasta Fillo foderare degli stampini di alluminio monouso con due fogli di 10 cm. x 10 ungerli di olio e fare dei cestini cuocendo in forno a 170° per 8 minuti.

Trifolare i funghi e bollire le uova per 8 minuti.

Avvolgere i fusetti di quaglia con la pancetta e cuocere in forno a 180° per una decina di minuti.

Mondare, lavare e sbollentare le foglie di cavolo nero.

Disporre nel piatto il soffice di patate, il cestino di pasta Fillo con dentro un cucchiaino di funghi, tre fusetti di quaglia e un uovo sodo tagliato a metà.

Guarnire il piatto con il fondo di quaglia e disporrvi sopra una o due foglie di cavolo nero.