

QUAGLIE AL TIMO

Ingredienti per 6 persone:

- 6 quaglie
- 6 fette sottili di pancetta affumicata
- 50 g di burro
- 1 mazzetto di timo fresco
- 1/2 bicchiere di vermouth
- 6 salsicce piccole
- 6 fette di pane di miglio tostato al forno
- sale
- pepe macinato grosso

Pulite le quaglie, fiammeggiatele e togliete le interiora.

Lavorate il burro con poco sale, timo e pepe.

Riempite le quaglie con questo composto e avvolgetevi attorno le fette di pancetta affumicata.

Legatele e disponetele in una pirofila da forno.

Ungetele con un filo d'olio extra vergine di oliva e cospargetele di timo.

Fate cuocere a 230 gradi per circa 15 minuti.

Fate tostare le fette di pane.

Aggiungete al sugo di cottura il vermouth.

Disponete le quaglie sui crostoni, decoratele con le salsicce e versatevi sopra la salsa.