

QUAGLIE ALLA CACCIATORA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 quaglie
- 8 fette di polenta
- 8 fette di pancetta piuttosto grassa
- 60 g di burro
- noce moscata
- salvia
- aglio
- alcuni chiodi di garofano
- 1 bicchierino di brandy

Spennate le quaglie, fiammeggiatele e togliete loro le interiora.

Farcitele con un ripieno di burro, salvia tritata, noce moscata aglio tritato e chiodi di garofano.

Avvolgete bene le quaglie nelle fette di pancetta e fatele saltare in padella, rosolandole perfettamente.

Irroratele con il brandy, coprite con il coperchio e proseguite la cottura.

Al termine avvicinate un fiammifero al tegame e lasciate che l'alcool eccedente bruci completamente.

Adagiate su un piatto le fette di polenta calda, collocatevi sopra le quaglie, quindi servite.