

QUAGLIE ALLE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di lardo tritato
- 50 g di burro
- 4 quaglie
- 2 spicchi di aglio
- alloro
- salvia
- 1 limone
- 50 g di olive verdi a filetti
- 1/2 bicchierino di vino bianco
- sale
- pepe
- 1 cucchiaino di acciughe

Rosolare nel lardo e nel burro le quaglie, unire l'aglio schiacciato, l'alloro, la salvia 3 fettine di limone e le olive. Spruzzare di vino e cuocere per 25', unendo altro vino. Salare, pepare e alla fine unire al fondo di cottura la pasta d'acciughe diluita con 1/2 limone.