

QUAGLIE FARCITE AL RISOTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 quaglie
- 4 fette di pancetta
- burro
- olio d'oliva
- 100 g di fegatini di pollo
- 100 g di fegato di vitello
- 1 cipolla
- prezzemolo
- timo
- alloro
- sale
- pepe
- vino bianco
- 350 g di riso

Pulite le quaglie e fiammeggiatele.

Preparate un ripieno facendo rosolare l'olio, burro, cipolla tritata e le fettine di pancetta.

Quando quest'ultima sarà diventata croccante toglietela e nella salsa rimasta metteteci i fegatini di pollo e vitello tritati, prezzemolo, timo, alloro, sale e pepe.

Lasciate cuocere bagnando con un bicchiere di vino bianco.

Riempite le quaglie con questo composto e poi avvolgetele nella pancetta croccante.

Mettetele a cuocere nel burro, bagnandole con il vino.

A parte lessate il riso e servitelo con le quaglie, sopra le quali metterete il loro sugo.