

QUAGLIE INFILZATE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 quaglie
- 8 fette di prosciutto crudo tagliato sottile
- 8 pezzi di carne di vitello tagliata a cubetti
- salvia
- rosmarino
- vino bianco
- sale
- pepe

Preparare su uno stecchino lungo da cucina gli spiedini, iniziando con il pezzo di vitello, una quaglia arrotolata nella fetta di prosciutto crudo, con nell'interno sale ed erba salvia, un altro pezzo di vitello un'altra quaglia avvolta nella fetta di prosciutto crudo.

Porre sul fuoco una casseruola di cui le quaglie non occupino più di 2/3 della capacità, portarla al giusto grado di calore. Inserire gli spiedini facendoli rosolare da tutte le parti, spruzzare di vino bianco, lasciare evaporare, abbassare la fiamma e completare la cottura per 30 minuti circa rivoltando di tanto in tanto.