

SPIEDO DI QUAGLIE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 quaglie
- 8 fettine di pane casereccio
- 16 fettine di pancetta
- 30 g di burro
- 1 cipolla piccola
- rosmarino
- olio d'oliva
- sale
- pepe

In una ciotola lasciate ammorbidire il burro e poi incorporatevi il rosmarino e una cipolla piccola finemente tritati, sale, pepe.

Pulite e lavate le quaglie, asciugatele con cura.

Farcitele con un po' di burro aromatizzato e poi avvolgete ognuna in due fettine di pancetta.

Legatele con alcuni giri di spago bianco da cucina.

Infilatele sullo spiedo alternandole con le fettine di pane, spennellatele d'olio e cuocetele per circa 25 minuti in forno preriscaldato a 180°C.

Ogni tanto spennellatele con il grasso che cola nella sottostante leccarda.

Servitele sul piatto da portata contornate di risotto al burro.