

RICETTA DEL GIORNO

Pappardelle alle quaglie in porchetta

INGREDIENTI: *300 g di pappardelle, quattro quaglie (una a testa), fegatini di pollo (mezzo a persona), fegatini delle quaglie, olio extravergine d'oliva, cipolla, finocchio selvatico, vino bianco secco, formaggio pecorino dolce, sale e pepe.*

PREPARAZIONE: Pulire le quaglie e fiammeggiarle. Preparare un soffritto con olio e cipolla; aggiungere le quaglie e rosolarle; unire poi i fegatini di pollo e i fegatini delle quaglie con poca acqua e vino bianco secco. Aggiungere un grosso pugno di finocchio selvatico fresco tritato finissimo. Cuocere dolcemente dopo aver salato e pepato. Eventualmente restringere il sugo con un poco di fecola di patate o farina e burro. Cuocere le pappardelle, condirle con il sugo delle quaglie, spolverare con pecorino grattato e guarnire ciascun piatto con i petti e le cosce delle quaglie.