



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001113

Registrata in data 28 Feb 2017 alle ore 12:20

da CAROLINA VITIELLO

Quaglie ripiene

Quaglie ripiene di grano e ricotta

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 2 persone

n. 4 quaglie
200 g di grano cotto
100 g di ricotta
100 g di prosciutto cotto a dadini
50 g di scamorza affumicata
n.1 uovo
olio q.b.
sale e pepe q.b.
aromi(aglio, salvia)
spago da cucina

Preparazione

Utilizzare quaglie pulite, salate e pepatele. Preparare l'impasto con grano, ricotta, prosciutto cotto a pezzi, scamorza a pezzetti, uovo, pepe e un pizzico di sale.

Riempire le quaglie e legare con spago da cucina.

In una padella fate scaldare olio, aglio e due foglie di salvia, e rosolate per circa 10 minuti le quaglie da tutti e due i lati. Continuare la cottura per altri 30 minuti a fuoco moderato e coprendo con un coperchio, facendo attenzione che il sugo non si asciughi troppo.

Servire calde.