



Ricetta N. RE000647

Registrata in data 01 Lug 2016 alle ore 16:00

da TEAM COSTA DEL CILENTO

## Terrina di coscette di quaglia e fave gres con borragine e uova di quaglia al tartufo

Una ricetta elaborata dello chef Matteo Sangiovanni che la ha proposta al Ristorante Tre Olivi del Savoy Beach Hotel di Paestum, per deliziare i palati dei clienti più esigenti con queste coscette di quaglia e fave gres con borragine e uova di quaglia al tartufo.

Tempo di preparazione: 2 ore

### Ingredienti per 4 persone

400 g cosce di quaglia  
100 g foie gras  
30 g pistacchi di Bronte  
20 g lardo di colonnata  
60 g fette di pancetta tesa  
sale e pepe q.b.  
2 g rosmarino tritato  
2 g spicchi di aglio  
40 g confettura sedano e pinoli tostati  
130 g. borragine  
4 n. uova di quaglia  
20 g. olio extravergine  
10 g. tartufo nero  
2 g. cerfoglio  
5 g. pomodorini  
10 g. radicchio trevigiano  
2 g. ginepro in bacche  
sale nero

### Preparazione

Preparate la terrina creando una marinatura con olio, spicchi di aglio e del ginepro in bacche.

Immergete le coscette di quaglia, precedentemente pulite e disossate, e lasciate marinare per circa due ore.

Successivamente miscelare con il lardo a pezzetti i pistacchi, il rosmarino, il foie gras e regolare di sale e pepe.

Foderare uno stampo con della carta "Fata" e disporre la pancetta a fette, riempire la terrina con l' impasto, in modo regolare e preciso e chiudere bene con le fette di pancetta.

Mettere in forno a vapore cuocere a 75°C, avendo cura che la temperatura al cuore raggiunga i 68°C. Solo a questo punto porla in abbattitore, applicando sopra un leggero peso per compattarla.

In casseruola con acqua bollente sbianchire la borragine per un paio di minuti e scolarla.

In una padella con poco olio caldo ed uno spicchio di aglio saltatela, condendo con sale e pepe.

Preparare un uovo di quaglia fritto in padella, pararlo aiutandovi con un coppo pasta .

Disporre una fetta di terrina nel piatto, guarnire con delle foglie di radicchio e del cerfoglio, adagiare l' uovo di quaglia su un letto di borragine, modellata in coppa pasta, cospargete con lamelle del tartufo nero. Aggiungete poi una striscia di sale nero e un cucchiaino di confettura di sedano.