



FRITTATA ALLE ERBE SPONTANEE CON PETTO E COSCIA DI QUAGLIA

INGREDIENTI

6 quaglie • 10 uova ben fresche • g 30 di erbe spontanee tritate (sclopit, cerfoglio, misticanza, ecc.) • dl 1 di panna • g 50 di burro • sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Disossare le quaglie ricavando i petti e le cosce.

Rompere le carcasse a pezzi e fare un sugo.

Preparare la frittata mescolando le uova con le erbe, la panna, sale e pepe.

Cuocere la frittata su degli stampi antiaderenti con diametro di 8 cm. (per avere delle frittate monoporzione). Rosolare i petti e le cosce in una casseruola con un po' di burro, quindi terminare la cottura al forno per 5 minuti a 180°. Disporre la frittata al centro del piatto, adagiarvi sopra i petti e le cosce di quaglia e nappare con il sugo.



LA TUNELLA

VINI CONSIGLIATI

Friulano
Biancosesto
Refosco dal P.R.



LA TUNELLA



LA TUNELLA