

Quaglie in salmì con polenta arrostita

Ingredienti

<i>Per la preparazione:</i>	<i>Per la polenta:</i>	<i>Per il fondo della quaglia</i>
<ul style="list-style-type: none">· 8 quaglie· 100 gr. Lardo Cartoceto· 16 olive nere cotte al forno· Aceto di mele· Alloro· Salvia rosmarino qb· 1 spicchio di aglio· Olio sale e pepe· Fondo di cottura quaglia	<ul style="list-style-type: none">· 1 lt. Acqua· 180 gr. Farina per polenta· Olio e burro qb· Sale qb	<ul style="list-style-type: none">· Carcasse delle quaglie· ½ carote· ½ costa di sedano· ¼ di cipolla· 1 spicchio di aglio· ½ cucchiaino di concentrato di pomodoro· Alloro timo rosmarino qb

Ricetta

- preparazione fondo di cottura

disossare le quaglie tenendo da parte i fegatini, rosolare le carcasse con olio, aggiungere in seguito le verdure tagliate a cubetti ed una volta appassite, il concentrato di pomodoro e le erbe aromatiche. Una volta evaporata l'acqua di vegetazione, aggiungere acqua fredda e far bollire. Si otterrà in questo modo una salsa densa da passare al colino.

- preparazione polenta

Far bollire un litro di acqua leggermente salata aggiungere un pò di olio e a pioggia ,farina per polenta. Una volta cotta, aggiungere un fiocco di burro e versarla ancora calda in una terrina leggermente imburrata. riposare in frigo.

- preparazione quaglie

Arrostire in una padella con olio, aglio e rosmarino le quaglie disossate, salare leggermente e trasferire il tutto in tegame dove si avrà fatto rosolare in precedenza il lardo con le olive. Far insaporire, bagnare con aceto una volta evaporato aggiungere la salvia, il fondo di cottura e cuocere a fuoco basso per 10 minuti.

Tagliare la polenta a rettangolo, passarla nel pane grattugiato un filo d'olio e infornarla per 5 minuti.

- composizione del piatto

Disporre sopra la polenta ancora calda le quaglie un pò di salsa ed i fegatini in precedenza arrostiti.