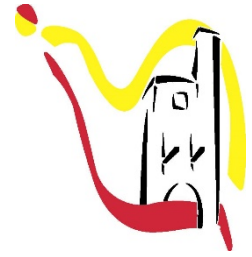


Pro Loco Oglianico - APS: tel. e fax. 0124.243674

Internet: [www.prolocooglianico.it](http://www.prolocooglianico.it)

E-mail: [info@prolocooglianico.it](mailto:info@prolocooglianico.it)



## **X° CONCORSO DI CUCINA STORICA MEDIEVALE "MESSER CHEF"**

RICETTA OBBLIGATORIA

### **QUAGLIE CON SALSA DI CILIEGIE**

#### **INGREDIENTI**

Per le quaglie:

Quaglia	Sale
Burro	Vino rosso
Pepe	Lardo
Zafferano	

Per la salsa:

Ciliegie	Zucchero di canna
Acqua o vino	Chiodi di garofano
Cannella	Zenzero in polvere

#### **PROCEDIMENTO**

Salare e pepare le quaglie, quindi avvolgerle nelle fettine di lardo. Disporle in una casseruola e farle rosolare rigirandole più volte durante la cottura. Togliere il lardo e far rosolare ancora le quaglie per qualche minuto. Toglietele dalla pentola, trinciarle a metà, metterle in una ciotola coperta e tenerle

in caldo. Diluire il sugo dell'arrosto con del vino rosso, farlo restringere brevemente sul fuoco, insaporire con zafferano e versarlo sulla quaglie.

Per la salsa: Togliere il picciolo, snocciolare le ciliegie e tagliarle a pezzetti. In una pentola sciogliere a fuoco lento lo zucchero con poca acqua o vino. Aggiungere allo sciroppo ottenuto le ciliegie, la cannella, i chiodi di garofano e lo zenzero. Lasciar cuocere finché la frutta non diventa scura, quasi candita e lo sciroppo si è ridotto. La consistenza deve essere densa e non gelatinosa. Servire calda con le quaglie.