



Grecia - Quaglie con riso pilaf - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

ORTIKIA PILAFI

secondo piatto - pollame - quaglie - Grecia

Ingredienti per 4 persone

4 quaglie grandi  
2 cucchiainate di burro o margarina  
1 bicchierino di vino bianco  
4 pomodori maturi  
2 tazze di riso  
sale pepe

Passare alla fiamma le quaglie, nettarle e lavarle, quindi condirle con sale e pepe. In una pentola scaldare il burro e farle indorare bene. Bagnare con il vino e farlo evaporare, quindi aggiungere i pomodori pelati e passati e un po' di acqua. Coprire la pentola e lasciar cuocere a fuoco lento le quaglie per circa 40 minuti. Aggiungere 4 - 5 tazze di acqua, alzare la fiamma e quando l'acqua giunge a ebollizione gettare il riso. Coprire la pentola e lasciar cuocere a fuoco lento per altri 18-20 minuti.