



Quaglie alla griva - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

secondi piatti - ginepro

Dopo aver spiumato bene le quaglie, tuffarle in acqua bollente salata e aromatizzata con bacche di ginepro e foglie di mirto. Per i "continentali" propongo di usare un paio di foglie di alloro" Lasciare bollire 15/20 minuti, la cottura è ottimale quando, infilando uno stuzzicadenti in profondità ne fuoriesce liquido privo di sangue. Scolare, risalare mentre sono ancora calde e adagiarle su un letto di rametti di mirto e ricoprirle con gli stessi. I "continentali", in attesa di venire in Sardegna, usino l'alloro. Mangiarle dopo alcune ore di marinatura, ancora meglio....il giorno dopo.

Chi non gradisce le quaglie, le sostituisca con i galletti di piccola taglia.

eCucinando.it