



Risotto con le quaglie - [Visualizza sul sito](#)
di Teresa

Ricette varie - piatti unici - aglio - rosmarino

Ho cotto (praticamente arrosto, anche se le ho cotte in casseruola) quattro quaglie (con sale, pepe, e rosmarino all'interno). Le ho rosolate con pochissimo burro, olio, rosmarino e uno spicchetto d'aglio intero. Poi ho aggiunto un po' d'acqua ed ho portato a cottura (circa 3/4 d'ora).

A parte ho preparato un risotto "in bianco", ossia solo con un poco di soffritto di cipolla, e brodo. Dopo circa 10 minuti ho aggiunto un mestolino del sugo delle quaglie, ed a fine cottura ho mantecato con poco burro ed una manciata di parmigiano.

Ho versato il risotto nei piatti, e ci ho appoggiato sopra una quaglietta, con un cucchiaino di sugo: ecco tutto!

