Pasta brasata con le quaglie (Pasta braseada con codornices)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Panceta ahumada: 4 Fetas
Bayas de enebro: 6 Unidades
Vino Blanco: 100 cc
Penne Rigate: 350 g
Hígado de codorniz: 4 Unidades
Codornices: 4 Unidades
Clavos De Olor: 3 Unidades
Sal: A gusto
Grasa de jamón crudo: 50 g
Pimienta Blanca en Grano: 6 Unidades
Ajo: Diente
Salvia Fresca: 8 Hojas
Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

- Cocine la pasta en abundante agua salada en ebullición durante 4 a 5 minutos y reserve.
- En el mortero machaque los hígados de las codornices, salvia, clavo de olor, enebro, pimienta blanca, sal y *ajo* hasta obtener una pasta homogénea.
- Rellene la cavidad de las aves, envuélvalas con las *fetas* de *panceta* y ate con un hilo de cocina.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y la grasa del *jamón* crudo selle las codornices por todas sus caras.
- Agregue el vino, tape la sartén, deje cocinar durante 12 minutos.
- Incorpore la pasta colada, salpimiente y termine la cocción durante 8 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva las codornices con la pasta en una fuente

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-brasata-con-le-quaglie-pasta-braseada-con-codornices