

# 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