

# Quaglie Con Risotto

Scegliete quaglie grassottelle, vuotatele e legatele perch? mantengano la forma. Insaporitele con sale e pepe. Scaldate in un tegame una noce di burro e poco olio, allineatevi le quaglie e fatele colorire a fuoco vivace per una decina di minuti, girandole di tanto in tanto. Quando sono dorate, cospargetele con un cucchiaino di farina, mescolate, aggiungete un rametto di timo e una foglia d'alloro, versate un mestolino di brodo nel quale avete sciolto un cucchiaino di farina e un bicchiere di vino bianco. Cuocete per 10 minuti abbondanti. Preparate intanto un normale risotto con il burro, la cipolla tritata, il brodo e conditelo con il formaggio grattugiato. Disponete il risotto su un piatto da portata, appiattitelo leggermente, adagiatevi sopra le quaglie, nappatele con il loro sugo. Vini di accompagnamento: Dolcetto D'Alba ?Superiore? DOC, Chianti Classico DOCG, Gioia Del Colle Rosso DOC.

## Ingredienti

4 Quaglie  
300 G Riso  
1 Bicchiere Vino Bianco Secco  
Cipolla  
1 Noce Burro  
1 Foglia Alloro  
1 Rametto Timo  
1 Mestolino Brodo  
2 Cucchiaini Farina  
Formaggio Grattugiato  
Poco Olio D'oliva  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 25 minuti.