

QUAGLIE ALLO SPIEDO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- sale
- pane casereccio (200g)
- pancetta fresca (80g)
- foglie di salvia
- pepe nero
- 4 quaglie

Come si prepara

Condire le quaglie pulite con sale e pepe.

Tagliare la pancetta a quadretti di circa 2 cm, e poi tagliare il pane casereccio nello stesso modo.

Infilare in ogni spiedino 1 quadratino di pane, 1 foglia di salvia, 1 quadratino di pancetta, 1 foglia di salvia, 1 quaglia, 1 foglia di salvia e continuare così fino a riempire lo spiedo.

Disporre gli spiedini in una teglia, condirli con l'olio e cuocerli per 30 minuti al forno a 175 gradi, irrorandoli spesso con il loro stesso sugo.

Difficoltà: 2

Tempo: 70

Gradimento: 4

Tabella nutrizionale

Valore energetico	253 kcal 1059 kJ
-------------------	---------------------

Tags

spiedini, carne, cacciagione, carne arrosto, uccelletti allo spiedo

