# Alessandro Borghese Kitchen Sound: romantiche quaglie ai petali di rosa

alessandro-borghese-2-a7b80329

**QUAGLIE AI PETALI DI ROSA**
**TRATTO DA: COME L'ACQUA PER IL CIOCCOLATO**
(Costo €€ - Tempo 15' - Difficoltà #)

**Ingredienti per 4 persone:**
4 quaglie
4 fette speck
4 fette pecorino romano
15g cioccolato
1 spicchio d'aglio
Olio evo q.b.
Sale e pepe q.b.
Petali di rosa edibili q.b.
Timo q.b.

**Preparazione:**
Ricava accuratamente dalla quaglia: le cosce e i petti. In seguito, leva la pelle dai petti e spunta la parte finale delle cosce.
In una padella fai rosolare, prima le cosce e poi i petti con un filo d'olio extravergine e uno spicchio d'aglio in camicia. Aggiusta di sale e pepe.
Nel frattempo taglia una fetta abbastanza spessa di pecorino romano e ricavane un quadrato.
Stendi una fetta di speck e disponi al centro il primo petto, prosegui sovrapponendo il quadrato di pecorino e concludi con il secondo petto. Chiudi l'involtino con i lembi dello speck e sigilla il tutto in padella, continuando la rosolatura.

Termina in forno la cottura della quaglia per 5 minuti a 220 gradi.
A parte, all’interno di un mortaio, pesta 3 petali di rosa rossa e un cucchiaio d’olio. Filtra l’olio alle rose e mettilo da parte per la guarnizione.
Sforna la quaglia e impiatta!
Componi il piatto posizionando: al centro l’involtino di quaglia con speck e pecorino, le coscette, qualche goccia di olio di rose, pepe, un ramoscello di timo, scaglie di cioccolato e petali di rosa.

***La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno.***