Alessandro Borghese Kitchen Sound, quaglia teriyaki con cipolle. VIDEO

borghese-19-735b9ed0

QUAGLIA TERIYAKI CON COMPOSTA DI CIPOLLE
(Costo €€ - Tempo 1H - Difficoltà ##)

Ingredienti
2 quaglie
6 asparagi
2 cipollotti
Zucchero q.b.
Salsa di soia e mirin q.b.
Sale e pepe q.b.
Erba cipollina q.b.
Succo di un'arancia
Olio EVO q.b.
Per la composta di cipolle:
1kg cipolle rosse di Tropea
1 foglia di alloro
30 ml brandy
350g zucchero di canna
100 ml vino bianco

Preparazione
Per la composta di cipolla, versa all'interno di una pentola: vino bianco, zucchero di canna, brandy, una foglia di alloro e le cipolle tagliate a spicchi. Cuoci a fiamma viva per 40 minuti.
Nel frattempo prepara la marinatura. Versa in una ciotola: il succo d'arancia, la salsa di soia,lo

zucchero e il miril (liquore giapponese estratto dal riso). Mescola bene fino a sciogliere lo zucchero.
Incidi la quaglia, privala della pelle e ricava il petto e una coscia.
Immergi il petto e la coscia nella marinatura e lascia insaporire.
A parte, marina anche le punte degli asparagi tagliate a ventaglio con olio, sale e pepe.
Scalda una padella con un paio di cucchiai di salsa della marinatura,rosola la quaglia e aggiungi il cipollotto tagliato a metà per caramellarlo. Aggiusta di sale.
Impiatta la composta di cipolla ponendola al centro del piatto, adagia sopra la quaglia, e affianca i cipollotti caramellati e le punte di asparagi. Termina con un giro di olio extravergine e un filo di erba cipollina.

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