Alessandro Borghese Kitchen Sound: preparare... il pranzo di Babette

borghese-6-dbfeaa1b

QUAGLIE EN SARCOPHAGE
TRATTO DA: IL PRANZO DI BABETTE
(Costo €€ - Tempo 3H - Difficoltà ##)

Ingredienti per 4 persone:
4 petti e 4 cosce di quaglia
75g di fegatini di pollo e coniglio
50g funghi champignons
60g speck
50g burro
4 vol au vent
Erbe aromatiche miste (timo, menta, salvia)
1 cucchiaio aceto vino bianco
Sale al carbone q.b.
Sale e pepe q.b.

Preparazione:
Trita finemente le erbe fresche e lo scalogno.
Sciogli in una padella il burro e soffriggi lo scalogno. Pulisci i funghi, sminuzzali e incorporali al soffritto.
In seguito aggiungi i fegatini e lo speck tagliato finemente. Aggiusta di sale e pepe.
Sfuma con un cucchiaio di aceto.
Asciugato il sughetto del composto, tritalo all’interno di un mixer insieme alle erbe fresche. Questa diverrà la farcia per le nostre quaglie nel sarcofago.

In un pentolino, sciogli una noce di burro e rosola i petti e le cosce di quaglia precedentemente salate e pepate. Cuoci fino a caramellarli.
Nel frattempo inforna i vol au vent per qualche minuto.
Inserisci la farcia all’interno di una sac a poche.
Sforna i vol au vent e...IMPIATTA!
Poni la farcia al centro del piatto,come base. Aggiungi i vol au vent farciti di crema ai fegatini e concludi con la quaglia caramellata.
Per dare un tocco di verde decora con foglioline di melissa, salvia, finocchietto e menta peperita.
Aggiungi qualche granello di sale al carbone e una grattata di pepe.

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