

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