

• LE CARNI •

Quaglietta con tortino di riso al Gorgonzola



ricetta
difficile



più di
60 min.



piatto a base
di carne

Ingredienti

Gorgonzola Dolce
 Gorgonzola Piccante
 quagliette
 olio
 riso

rosmarino
 tuorlo d'uovo
 farina di Mais
 riduzione di quaglia

Preparazione

Mettete i tuorli d'uovo su di un piatto spolverato di farina di mais e ricopriteli con la restante farina. Ponete in frigorifero per 24 ore circa. Cuocete le quaglie disossate e sezionate in forno a vapore per 8 ore a 64° in appositi sacchetti per cottura a vapore. Con gli scarti delle quaglie provvedete a preparare un fondo di cottura con l'aggiunta di un cucchiaio di agro di mosto.

Cuocete il riso come un risotto classico. A cottura ultimata stendetelo in modo che risulti di uno spessore di circa 1,5 cm e lasciatelo raffreddare. Si consiglia di preparare il risotto il giorno precedente. Preparate la fonduta con il gorgonzola, aggiungendo due o tre cucchiai di latte, frullate e tenete in caldo. Coppate il riso con stampini rotondi del diametro di 8 cm circa e dorateli da ambo i lati in padella con burro chiarificato e un goccio di olio d'oliva, rendendo la superficie croccante. Versate un mestolino di fonduta di gorgonzola in un piatto fondo e adagiatevi il tortino. Sul tortino adagiate mezzo petto e una coscetta di quaglia precedentemente passati in padella con burro e olio. Nel frattempo portate a temperatura di 170° l'olio per friggere e immergetevi i tuorli per 8/10 secondi. Aggiungeteli al tortino di riso e nappate con la riduzione di quaglia all'agro di mosto.