

Quaglie con le lenticchie



Ingredienti per 4 persone

4 quaglie già pulite, 1 cipolla, 1 carota, 120 gr di lardo aromatizzato da noi in marna, 40 gr di burro, un bicchiere di vino bianco secco, 2 dl di brodo, salvia, rosmarino, sale e pepe. Per le lenticchie: 250gr di lenticchie, una cipolla, 2 spicchi d'aglio, una foglia di alloro, un rametto di timo, 2 chiodi di garofano, 30 gr di burro, sale.

Procedimento di cottura:

- Mettete le lenticchie a bagno in acqua fredda per 12 ore.
- Scolatele e ponetele in una pentola con la cipolla steccata con i chiodi di garofano, l'aglio, l'alloro e il timo.
- Coprite di acqua fredda e fate bollire per circa un'ora, salando a metà cottura.
- Sgocciolatele, condite con il burro e tenete al caldo.
- Nel frattempo preparate le quaglie: tritate la cipolla, la carota, la salvia e rosmarino e tagliate a dadini il lardo.
- Salate e pepate internamente le quaglie e fatele rosolare in una casseruola con il burro, il lardo, il trito di erbe e verdure.
- Versate il vino e fate evaporare, aggiungete il brodo, salate, pepate,
- Incoperchiate e continuate la cottura per 45 minuti circa.

Servite le quaglie con il fondo di cottura sgrassato e le lenticchie.