

Alessandro Borghese Kitchen Sound: romantiche quaglie ai petali di rosa

alessandro-borghese-2-a7b80329

QUAGLIE AI PETALI DI ROSA

TRATTO DA: COME L'ACQUA PER IL CIOCCOLATO

(Costo €€ - Tempo 15' - Difficoltà #)

Ingredienti per 4 persone:

4 quaglie

4 fette speck

4 fette pecorino romano

15g cioccolato

1 spicchio d'aglio

Olio evo q.b.

Sale e pepe q.b.

Petali di rosa edibili q.b.

Timo q.b.

Preparazione:

Ricava accuratamente dalla quaglia: le cosce e i petti. In seguito, leva la pelle dai petti e spunta la parte finale delle cosce.

In una padella fai rosolare, prima le cosce e poi i petti con un filo d'olio extravergine e uno spicchio d'aglio in camicia. Aggiusta di sale e pepe.

Nel frattempo taglia una fetta abbastanza spessa di pecorino romano e ricavane un quadrato.

Stendi una fetta di speck e disponi al centro il primo petto, prosegui sovrapponendo il quadrato di pecorino e concludi con il secondo petto. Chiudi l'involto con i lembi dello speck e sigilla il tutto in padella, continuando la rosolatura.

Termina in forno la cottura della quaglia per 5 minuti a 220 gradi.

A parte, all'interno di un mortaio, pesta 3 petali di rosa rossa e un cucchiaino d'olio. Filtra l'olio alle rose e mettilo da parte per la guarnizione.

Sforna la quaglia e impiatta!

Componi il piatto posizionando: al centro l'involto di quaglia con speck e pecorino, le coscette, qualche goccia di olio di rose, pepe, un ramoscello di timo, scaglie di cioccolato e petali di rosa.

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